

VELAIRE

Elektrischer Einbaubackofen
Built-in Electric Oven
Horno eléctrico empotrable
Four électrique encastrable
Forno a incasso

10047816



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.eu

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Sicherheitshinweise 4	
Geräteübersicht und Funktionen 6	
Installation 7	
Bedienung 10	
Ofenfunktionen 14	
Reinigung und Wartung 17	
Fehlersuche und Fehlerbehebung 20	
Backtabelle 21	
Produktdatenblatt 29	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 30	
Hinweise zur Entsorgung 32	
Hersteller 32	

English	33
Español	61
Français	89
Italiano	117

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047816
Stromversorgung	220–240 V ~ 50 Hz
Gesamtleistung	2350 W
Oberhitze	1200 W
Grill	/
Unterhitze	1150 W
Rundes Element	/
Gebläse	●

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
- Einige Teile des Geräts können lange heiß bleiben. Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Benutzen Sie den Backofen nur, wenn Sie etwas an den Füßen tragen. Berühren Sie den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Bitte verwenden Sie das Produkt in einer offenen Umgebung.
- Legen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür oder Schublade ab, da das Gerät sonst aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür beschädigen könnte.
- Verwenden Sie nur für diesen Ofen empfohlenen Temperatursensoren.
- Die Backofentür sollte während des Garvorgangs nicht oft geöffnet werden.

Sicherheit und Beaufsichtigung von Kindern

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn sie werden stets beaufsichtigt.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern ausschließlich unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn dieser in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.

Elektrische Sicherheit

- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe austauschen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

Installation und Inbetriebnahme

- Das Gerät muss von einer autorisierten Fachkraft installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Platzierung oder Installation durch nicht autorisiertes Personal entstehen können.
- In die feste Verdrahtung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften eine Trennvorrichtung eingebaut werden.
- In die feste Verdrahtung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften eine allpolige Trennvorrichtung eingebaut werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

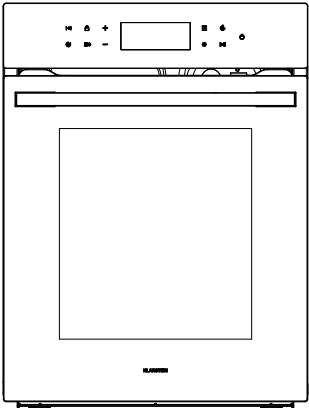
Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führen kann, wodurch das Glas des Backofens zerspringen könnte.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, sollten Sie den Netzstecker ziehen.

Erstmalige Verwendung

- Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann er einen unangenehmen Geruch verströmen. Dies ist auf das Bindemittel zurückzuführen, das für die Isolierplatten im Ofen verwendet wird.
- Bitte lassen Sie das neue, leere Gerät 30 Minuten bei 250 °C laufen, um Ölverunreinigungen im Inneren des Backofens zu entfernen.
- Bei der ersten Benutzung ist es völlig normal, dass es zu einer leichten Rauchentwicklung kommt. In diesem Fall müssen Sie lediglich warten, bis der Geruch verfliegen ist, bevor Sie die Speisen in den Ofen schieben.

GERÄTEÜBERSICHT UND FUNKTIONEN

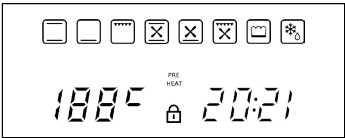


Bedienfeld



①	Garzeit-Taste	⑦	Temperatur-/Zeit-Taste
②	Kindersicherungstaste	⑧	Temperatur/Zeit reduzieren
③	Temperatur/Zeit erhöhen	⑨	Display
④	Funktionsauswahl	⑩	Lichttaste
⑤	Heißluftfritteuse-Taste	⑪	Start-/Stop-Taste
⑥	Taste Ende der Garzeit	⑫	Ein/Aus-Taste

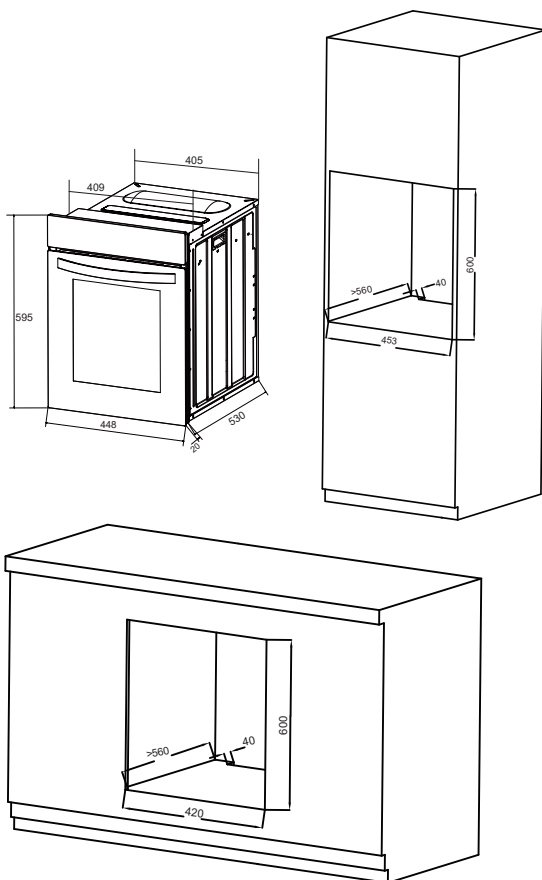
Display



INSTALLATION

- Die Küche muss trocken und gut belüftet sein, entsprechend den geltenden technischen Vorschriften.
- Das Hauptrohr hinter dem Ofen muss aufgrund der Hitzeentwicklung während des Betriebs so verlegt werden, dass die Rückseite des Ofens nicht berührt wird.
- Dies ist ein Einbauofen, was bedeutet, dass die Rückwand und eine der Seitenwände neben einem hohen Möbelstück oder einer Wand platziert werden können. Für Beschichtungen oder Blenden, die bei Einbaumöbeln verwendet werden, muss ein hitzebeständiger Klebstoff (100 °C) verwendet werden. Wenn Sie unsicher sind, ob Ihre Möbel hitzebeständig sind, lassen Sie etwa 2 cm Platz um den Ofen herum. Die Wand hinter dem Backofen muss gegen hohe Temperaturen beständig sein. Während des Betriebs kann die Rückseite des Ofens um bis zu 50 °C wärmer werden als die Umgebungstemperatur.
- Fertigen Sie eine Öffnung mit den in der Abbildung angegebenen Maßen für den zu einzubauenden Backofen an.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Schieben Sie den Backofen vollständig in die Öffnung, ohne dass die vier Schrauben an den in der Abbildung gezeigten Stellen dabei herausgedreht werden.

Abmessungen



Hinweis: Wenn Sie ein Kochfeld über dem Backofen installieren, stellen Sie sicher, dass ein ausreichender Abstand für das Kochfeld gemäß der Anleitung des Herstellers des Kochfelds vorhanden ist. Wenn Sie den Backofen unter einer Arbeitsplatte einbauen, vergewissern Sie sich, dass die obere Schiene entfernt wurde, um die Luftzirkulation um das Gerät zu gewährleisten.

Elektrischer Anschluss



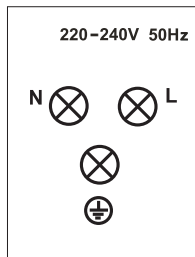
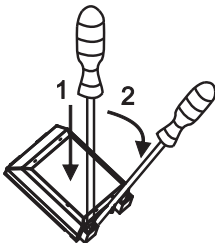
WARNUNG

Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Es dürfen keine Modifizierungen oder mutwilligen Veränderungen an der Stromversorgung vorgenommen werden.

- Vor dem Anschließen ist unbedingt zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Netzkabel sollte mindestens 1,5 Meter lang sein.
- Das Erdungskabel muss unbedingt so verlegt werden, dass es im Falle einer Störung der Sicherheitsvorrichtung des Netzkabels als letztes Kabel herausgezogen wird.
- Es ist darauf zu achten, dass das Netzkabel so verlegt wird, dass es aufgrund der Hitzeentwicklung während des Betriebs nicht mit der Rückwand des Backofens in Berührung kommt.
- Es ist wichtig, ein Kabel mit der richtigen Größe zu verwenden, d. h. ein Kabel vom Typ HO5VV-F 3X1,5mm². Der Erdungsdraht muss unbedingt länger sein als die anderen Drähte.
- Die Vorrichtung zur Trennung vom Versorgungsnetz muss eine Kontakttrennung in allen Polen aufweisen, sodass bei Überspannung mit fester Verkabelung eine vollständige Trennung gemäß den Verkabelungsvorschriften gewährleistet wird.

Anschluss (muss durch autorisierten Elektriker erfolgen)

- Öffnen Sie mit dem beiliegenden Schraubendreher die Anschlussabdeckung auf der Rückseite des Geräts. Lösen Sie die zwei Verriegelungen, die sich auf beiden Seiten unten am Anschluss befinden.
- Das Netzkabel muss unbedingt durch die Entlastungsvorrichtung geführt werden, um das Netzkabel vor Unterbrechung zu schützen.
- Wenn dies erfolgt ist, ziehen Sie die Entlastungsvorrichtung fest an und schließen Sie die Anschlussabdeckung.



Farbcodierung

L = Stromführend, Farbe braun oder schwarz.

N = NEUTRAL, Farbe blau oder weiß.

⏏ = ERDUNG, Farbe grün oder gelbgrün.

Hinweis: Achten Sie auf die richtige N-Verbindung!

BEDIENUNG

Vor der Erstbenutzung

- Entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie das Innere des Backofens.
- Entfernen Sie die herausnehmbaren Teile und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel. Schalten Sie die Belüftung im Raum ein oder öffnen Sie ein Fenster.
- Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang bei 250 °C laufen. Entfernen Sie eventuelle Flecken und reinigen Sie das Gerät sorgfältig.



VORSICHT

Es ist nicht ungewöhnlich, dass beim ersten Aufheizen des Backofens Rauch und ein eigenartiger Geruch entstehen. Dies ist zu erwarten und sollte innerhalb von etwa 30 Minuten abklingen.

Inbetriebnahme des Backofens

1. Schließen Sie das Gerät an.
2. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus, ein Piepton ertönt. Das Display zeigt die Standardzeit "12:00" an und blinkt.
3. Stellen Sie die richtige Zeit mit der Taste Erhöhen oder Verringern ein. Drücken Sie zur Bestätigung die Start-Taste oder warten Sie 5 Sekunden für eine automatische Bestätigung.
4. Halten Sie die Einschalttaste im Standby-Modus 2 Sekunden lang gedrückt, um den Ofen einzuschalten. Die erste Funktion ist standardmäßig ausgewählt und das Display zeigt die Standardtemperatur und -Zeit an.
5. Nachdem Sie Funktion, Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie Taste Start/Stop um den Ofen zu starten.

Hinweis: Nach dem Einstellen der Uhr kann die Uhrzeit im Standby-Modus nicht mehr geändert werden. Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Temperatur-/Zeit-Taste, bis Sie einen Piepton hören. Die Uhrzeit beginnt auf dem Display zu blinken und kann durch Drücken der Taste zum Erhöhen oder Verringern eingestellt werden. Das Gerät kehrt automatisch in den Standby-Zustand zurück, wenn 10 Minuten keine Betätigung erfolgt. Das Gerät kehrt nicht automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn es sich im Pausenmodus befindet.

Halbautomatischer Betrieb

In diesem Modus kann die Garzeit des Ofens eingestellt werden. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen ab und der Alarm ertönt.

Stellen Sie die Garzeit ein, wenn der Ofen eingeschaltet, der Ofen läuft:

1. Wenn der Backofen im halbautomatischen Betrieb ist und die Taste "Garzeit" gedrückt wird (die Kontrollleuchte leuchtet immer mit voller Helligkeit), zeigt die Zeitanzeige die Standardzeit (00:00) an und blinkt, um anzuzeigen, dass die Dauereinstellung aktiv ist. Die Zeit kann durch Drücken der Tasten zum Erhöhen oder Verringern eingestellt werden. Drücken Sie auf die Taste Start/Stop, um das Gerät zu starten.
2. Wenn der Ofen zu laufen beginnt, startet der Countdown-Timer. Der Timer läuft ab, während der Ofen läuft.
3. Wenn der Countdown 0 erreicht, blinken die Zeit- und Temperaturanzeigen und der Piepton ertönt 120 Sekunden lang. Das akustische Signal kann durch Drücken einer beliebigen Taste deaktiviert werden oder hört nach 120 Sekunden automatisch auf. Sobald der Piepton ausgeht, geht das Display in den Pausenmodus über.

Hinweis: Wenn Sie den halbautomatischen Betrieb abbrechen wollen, stellen Sie die Zeit auf "00:00". Nach dem Abbruch des Vorgangs läuft der Backofen mit der maximalen Betriebszeit. Wird nach Beendigung des Garvorgangs 10 Minuten lang keine Taste gedrückt, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Automatischer Betrieb

Wenn Sie den halbautomatischen Modus eingestellt haben, drücken Sie die Taste "Ende der Garzeit". Die Zeitanzeige zeigt die aktuelle Zeit an und blinkt. Verwenden Sie die Tasten Erhöhen und Verringern, um die Zeitdauer einzustellen. Drücken Sie die Start-/Stop-Taste zum Starten. Sobald der Backofen in den Automatikmodus eingestellt ist, zeigt das Uhrendisplay die eingestellte Endzeit an und die Taste "Ende der Garzeit" leuchtet mit voller Helligkeit.

Hinweis: Nach dem vollautomatischen Startvorgang wird die Wartezeit angezeigt. Nach Ablauf dieser Zeit läuft der Ofen wie im halbautomatischen Modus. **Beispiel:** Die Uhr ist auf 12:00 Uhr und die Dauer auf 30 Minuten eingestellt. Die eingestellte Endzeit ist 14:00 Uhr. Wenn der Automatikbetrieb aktiviert ist, zeigt das Display 14:00 Uhr an und die Taste "Ende der Garzeit" leuchtet auf. Wenn die Zeit 13:30 Uhr erreicht ist, beginnt der Ofen zu arbeiten.

Hinweis:

Das Ende des Garzeitbereichs ist erreicht, wenn die aktuelle Uhrzeit kleiner oder gleich dem Ende der Garzeit und größer oder gleich der aktuellen Uhrzeit plus 24 Stunden ist.

Das Ende der Garzeit ist gleich der aktuellen Zeit plus der Garzeit plus der Wartezeit.

Temperatur- und Zeiteinstellung

Vor dem Start des Ofenprogramms können Sie die Zeit-/Temperaturtaste drücken, um gegebenenfalls die Betriebstemperatur und die Zeit zu ändern.

1. Nach der Auswahl der Garfunktion wird die Standardtemperatur angezeigt. Drücken Sie die Zeit-/Temperaturtaste. Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass die Temperatur eingestellt werden kann. Drücken Sie die Taste zum Erhöhen oder Verringern der Temperatur. Nachdem Sie die neue Temperatur eingestellt haben, können Sie entweder sofort den Bestätigungsvorgang starten oder die Funktion Garzeit wählen, um die aktuelle Einstellung zu bestätigen.
2. Wenn Sie bei laufendem Backofen die Garzeit oder die Temperatur ändern möchten, müssen Sie zuerst die Taste Start/Stop drücken. Nach dem Einschalten wird der Backofen durch Drücken der Start/Stop-Taste angehalten; zu diesem Zeitpunkt sind alle Funktionen (Temperatur und Zeit) angehalten und die Taste blinkt, um Sie daran zu erinnern, dass sich der Backofen im Pausenmodus befindet. Die Zeit und die Temperatur können dann nach den oben beschriebenen Schritten eingestellt werden. Sobald die Einstellungen abgeschlossen sind, drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Vorgang zu bestätigen, woraufhin der Ofen gemäß den neuen Einstellung läuft.

Backofenbeleuchtung

1. Die Backofenbeleuchtung kann mit der Taste für die Backofenbeleuchtung ein- und ausgeschaltet werden, wenn der Backofen eingeschaltet ist.
2. Nach dem Aktivieren der Funktion schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein und nach einer Minute automatisch wieder aus.

Kindersicherungsfunktion

1. Halten Sie die Kindersicherungstaste im Startzustand drei Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherungsfunktion zu aktivieren. Dies wird von einem Signalton begleitet. Mit Ausnahme der Einschalttaste und der Taste für die Beleuchtung sind die übrigen Tasten deaktiviert. Das Aktivieren oder Deaktivieren der Kindersicherung hat keinen Einfluss auf den Betrieb bestehender Funktionen.
2. Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren und den vorherigen Zustand wiederherzustellen. Wenn eine Taste im Kindersicherungsmodus nicht betätigt werden kann, ertönt ein Signalton.

Automatische Abschaltfunktion

Jeder Modus hat eine maximale Betriebszeit und eine automatische Abschaltfunktion, die nach folgenden Kriterien funktioniert:

Temperatur	Betriebszeit
$\leq 120\text{ °C}$	24 h
121–200 °C	6 h
$\geq 201\text{ °C}$	4 h

Bei der Auswahl der Garzeit ist zu beachten, dass diese vor der automatischen Abschaltfunktion priorisiert wird (vorausgesetzt, die Abschaltung ist eingestellt). Wenn Sie die Temperatur auf 201 °C bis 250 °C und die Garzeit auf 5 Stunden einstellen, schaltet sich der Ofen nicht automatisch nach 4 Stunden ab, sondern arbeitet weiter, bis die 5-Stunden-Grenze erreicht ist.

OFENFUNKTIONEN

Mögliche Einstellungen des Funktionsreglers des Backofens



Ober- und Unterhitze

Bei dieser Funktion wird mit Ober- und Unterhitze geheizt, wodurch ein natürlicher Konvektionsofen entsteht.



Unterhitze

Nur das untere Heizelement ist aktiviert.



Voller Grill (Grillelement)

Bei dieser Funktion heizt das Gerät mit dem Grillelement. Diese Funktion ermöglicht eine höhere Temperatur im oberen Bereich der Garfläche, was ideal für das Grillen großer Portionen ist.

Hinweis: Bei dieser Funktion kann die Endzeit nicht eingestellt werden.



Ventilator unterstütztes Garen

Bei dieser Kochfunktion werden die oberen und unteren Elemente sowie der Ventilator verwendet, um die Hitze gleichmäßig im Ofen zu verteilen.



Backofenbeleuchtung

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, können Sie die Ofenbeleuchtung mit der Ofenbeleuchtungstaste ein- und ausschalten.



Gebläse + Unterhitze

Diese Funktion nutzt das Gebläse und Unterhitze und ist ideal für bestimmte Kuchen und Eintöpfe.



Fermentieren

Im Fermentiermodus sind das Gebläse und Unterhitze eingeschaltet.

Hinweis: Die empfohlene Temperatur beträgt 35 °C oder 40 °C.

Liegt die Temperatur über dem Grenzwert, kann das Gerät nicht gestartet werden.



Umluft-Grill

Diese Funktion nutzt das Gebläse, um die Hitze des Grillelements um die Speisen herum zu verteilen.

- Stellen Sie die Grillpfanne auf die 4. oder 5. Ebene.
- Heizen Sie den Grill 5 Minuten vor der Verwendung vor.
- Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Hinweis: Bei dieser Funktion kann die Endzeit nicht eingestellt werden.



Auftauen

Durch den Einsatz des Gebläses mit Unterhitze zirkuliert bei dieser Funktion die Luft im Garraum und beschleunigt so den natürlichen Abtauvorgang.



Heißluft frittieren

Sie können diese Taste drücken, um im Startzustand in den Heißluftfritteusen-Modus zu gelangen.

Schnelles Garen mit oberem Grill, unterem Grill und hinterem Gebläse.

Hauptsächlich für nicht frittierte Lebensmittel verwendet.

Menü	Temperatur	Zeit	Einschubebene
Hähnchen-Nuggets	200 °C	20–25 min.	3
Hähnchenflügel	200 °C	18–23 min.	3
Fischfilet	180 °C	23–27 min.	3
Pommes frites	200 °C	17–20 min.	4
Zwiebelringe	200 °C	15–18 min.	4

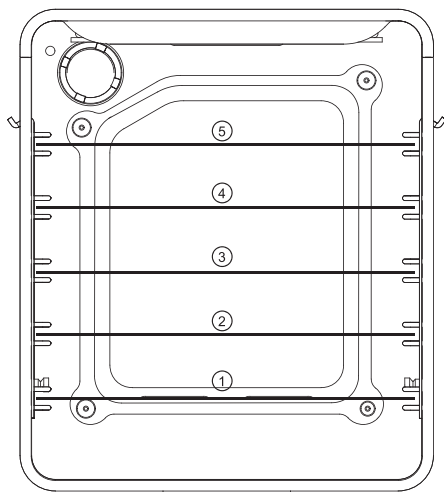
Hinweis: Die angegebenen Garempfehlungen sind ungefähre Angaben und können je nach Erfahrungsstand angepasst werden. Bitte beachten Sie, dass einige Funktionen eine zusätzliche Heizfunktion über Gebläse und andere Heizrohre umfassen, die die eingestellte Temperatur schnell und gleichmäßig erreichen können.

Einbau der Einschübe

Die hohen Kanten des Einschübe müssen in das Innere des Ofens geschoben werden. Nach der Installation können Sie Einschübe nur durch Anheben herausgezogen werden.

Hinweise zu den verschiedenen Ebenen

Es gibt fünf verschiedene Einschubebenen, die mit den Backofenrosten und Backblechen verwendet werden können (siehe Abbildung). Auf diese Ebenen wird in den Gartabellen am Ende der Bedienungsanleitung verwiesen. Zählen Sie die Ebenen immer von unten nach oben.



REINIGUNG UND WARTUNG

Durch eine ordnungsgemäße Reinigung und Wartung Ihres Backofens können Sie einen wesentlichen Einfluss auf den dauerhaften störungsfreien Betrieb Ihres Geräts nehmen.

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, müssen Sie den Backofen ausschalten und sicherstellen, dass sich alle Knöpfe in der Position "0" befinden. Beginnen Sie mit der Reinigung erst, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

- Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Druckdampfreiniger.
- Das Innere des Backofens sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.

Hinweis: Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Frontplatte aus Glas keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Auswechseln der Backofenlampe

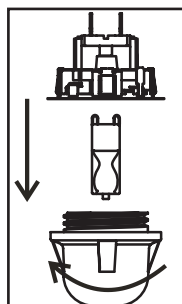
Vor jeder Wartung, die elektrische Teile betrifft, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Wenn der Backofen in Betrieb war, lassen Sie den Garraum und die Heizelemente abkühlen, bevor Sie mit der Wartung beginnen.

Auswechseln der Glühbirne

- Schrauben Sie die Schutzabdeckung ab. Wir empfehlen Ihnen, die Glasabdeckung zu diesem Zeitpunkt zu waschen und zu trocknen.
- Entfernen Sie vorsichtig die alte Glühbirne und setzen Sie die neue Glühbirne ein, die für hohe Temperaturen (300 °C oder 350 °C) geeignet ist und folgende Spezifikationen aufweist: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, G9-Fassung.
- Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

WICHTIG

- Verwenden Sie niemals Schraubendreher oder andere Werkzeuge, um die Lichtabdeckung zu entfernen. Dies könnte die Emaille des Backofens oder die Lampenfassung beschädigen. Nur von Hand entfernen.
- Tauschen Sie die Glühbirne niemals mit bloßen Händen aus, da Verunreinigungen an den Fingern zu einem vorzeitigen Ausfall führen können.
- Verwenden Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe.
- Der Austausch der Glühbirne ist nicht von der Garantie abgedeckt.



Note: 1. Der Austausch der Glühbirne ist nicht von der Garantie abgedeckt.
 2. Die Backofenbeleuchtung ist so konzipiert, dass sie den Garraum beleuchtet und es dem Benutzer erleichtert, die Speisen während des Garens zu überwachen. Für andere Verwendungszwecke, z. B. als Raumbeleuchtung, ist sie nicht geeignet.

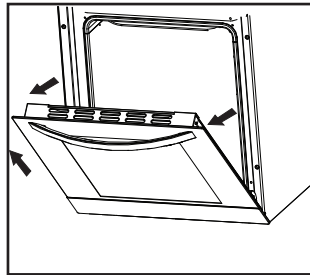
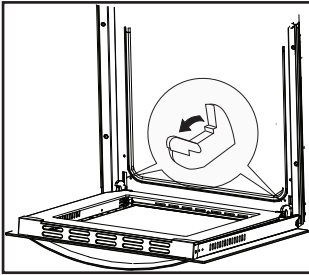
Entfernung der Tür

Um den Zugang zum Garraum zu Reinigungs- und Wartungszwecken zu erleichtern, kann die Tür abgenommen werden.

Um die Tür abzunehmen, kippen Sie den Sicherheitsverschluss des Scharniers nach oben. Schließen Sie die Tür vorsichtig etwa bis zur Hälfte, heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie zu sich heraus.

Führen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Tür einzusetzen.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Tür darauf, dass die Kerbe des Scharniers (siehe Abbildung) in den Scharnierschlitz des Garraumrahmens passt. Vergessen Sie nicht, nach dem Wiedereinbau der Tür die Sicherheitsverriegelung herunterzulassen. Andernfalls kann das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt werden.

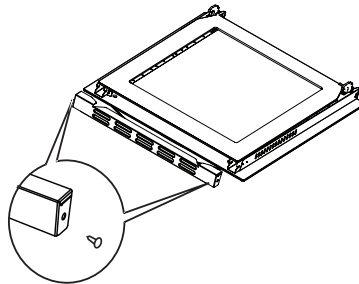


Entfernung der Tür.

Entfernung der inneren Glasscheibe

Entfernen Sie die beiden oberen Türeckstücke. Diese können entfernt werden, indem Sie die mit Pfeilen markierten Laschen auf beiden Seiten der Tür eindrückt und die Eckstücke herauschieben.

Heben Sie den Rand der inneren Scheibe leicht an und schieben Sie sie dann aus den unteren Halterungen. Die mittlere Glasscheibe kann dann ebenfalls entfernt werden. Führen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Scheiben wieder einzusetzen.



Entfernung der inneren Glasscheibe.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Im Falle eines Notfalls:

- Schalten Sie alle Arbeitsgeräte des Backofens aus
- Rufen Sie den Kundenservice an
- Einige kleinere Störungen können anhand der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Anweisungen behoben werden. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, überprüfen Sie die folgenden Punkte, die in der Tabelle aufgeführt sind.

Problem	Grund	Handlung
Das Gerät funktioniert nicht.	Unterbrechung der Stromzufuhr.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten; falls eine Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue.
	Wahl der falschen Funktion.	Prüfen Sie, ob der Funktions- oder Temperaturregler auf die richtige Position eingestellt ist.
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Glühbirne ist lose oder beschädigt.	Ziehen Sie die Glühbirne fest oder tauschen Sie die durchgebrannte Glühbirne aus (siehe „Reinigung und Wartung“)

Fehlercodes

Fehlercode	Fehler	Mögliche Ursache
E01	Kein Temperatursensor/offener Stromkreis	Die Steuerplatine erkennt, dass kein Temperatursensor vorhanden ist, der Ofen stellt die Heizfunktion ein. Die Temperatur liegt unter -10 °C.
E02	Kurzschluss des Temperatursensors	Ein Kurzschluss des Sensors wird erkannt und der Ofen stellt die Heizfunktion ein.

Hinweis: Jegliche Reparaturen dürfen ausschließlich von hierfür qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

BACKTABELLE

Backen von Gebäck

Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei Ober- und Unterhitze oder mit der Umluftfunktion.

Beachten Sie: Bei den Empfehlungen in den folgenden Tabellen handelt es sich um ungefähre Angaben. Diese können Sie an Ihre bisherigen Erfahrungen und Vorlieben anpassen. Wenn der gewünschte Kuchentyp nicht aufgeführt ist, wählen Sie den ähnlichsten Typ.

Ober- und Unterhitze

- Die natürliche Konvektion schafft eine perfekte Kochzone in der Mitte des Ofens – ideal für trockenes Gebäck, Brot und Teekuchen.
- Wir empfehlen die Verwendung von dunklen Backformen, da helle Formen die Hitze reflektieren und der Teig nicht ausreichend gebräunt wird.
- Stellen Sie die Backformen immer auf einen Grillrost. Nehmen Sie den Rost nur heraus, wenn Sie auf dem flachen Backblech backen, das mit dem Ofen geliefert wird.
- Geben Sie den Kuchen erst in den Ofen, wenn er die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen ganz durchgebacken?

Den Kuchen mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle einstechen. Wenn der Teig nicht daran kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken.

Der Kuchen ist eingefallen

Prüfen Sie das Rezept. Möglicherweise müssen Sie beim nächsten Mal eine geringere Menge an flüssigen Zutaten verwenden. Achten Sie darauf, dass die Mischzeiten eingehalten werden, insbesondere bei der Verwendung von elektrischen Handmixern, damit die richtige Konsistenz erreicht wird.

Kuchen ist am Boden zu hell

Wir empfehlen die Verwendung dunklerer Auflaufformen, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Sie können auch versuchen, beim nächsten Mal eine Stufe niedriger zu backen oder die Funktion der unteren Heizstufe zu verwenden, um den Garvorgang zu beenden.

Käsekuchen ist nicht durchgegart

Beim nächsten Mal die Temperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. Beachten Sie: Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Backzeiten sind Richtwerte. Es empfiehlt sich, zunächst die niedrigere Temperatur zu wählen und sie bei Bedarf in den späteren Phasen des Garvorgangs zu erhöhen.

Beachten Sie: Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Backzeiten sind Richtwerte. Es empfiehlt sich, zunächst die niedrigere Temperatur zu wählen und sie bei Bedarf in den späteren Phasen des Garvorgangs zu erhöhen.

Hinweis:

- In den Tabellen ist der Temperaturbereich angegeben. Wählen Sie immer zuerst die niedrigere Temperatur. Sie können die Temperatur jederzeit erhöhen, falls der Teig länger gebacken werden muss.
- Die Backzeiten sind nur Richtwerte. Sie können in Abhängigkeit von individuellen Merkmalen variieren.

Art des Gebäcks	Ebene	Temp. (°C) 	Ebene	Temp. (°C) 	Backzeit (in min.)
Süßes Gebäck					
Rosinenkuchen	3	160–170	3	150–160	55–70
Gugelhupf	3	160–170	3	150–160	60–70
Baumkuchen (Tortenform)	3	160–170	3	150–160	45–60
Käsekuchen (Tortenform)	3	180–190	4	160–170	60–80
Früchtekuchen	3	190–200	4	170–180	50–70
Früchtekuchen mit Glasur	3	180–190	4	160–170	60–70
Biskuitkuchen	3	180–190	3	160–170	30–40
Blätterteig-Kuchen	4	190–200	4	170–180	25–35
Obstkuchenteig	4	160–170	4	160–170	50–70
Kirschkuchen	4	190–210	4	170–200	30–50
Biskuitrolle	4	190–200	4	170–180	15–25
Obstkuchen	4	160–170	4	150–160	25–35
Hefezopf	3	190–210	4	180–210	35–50
Weihnachtskuchen	3	180–190	4	170–200	45–70
Apfelkuchen	3	190–210	4	170–200	40–60
Blätterteig	3	180–190	4	160–170	40–60

Art des Gebäcks	Ebene	Temp. (°C) 	Ebene	Temp. (°C) 	Backzeit (in min.)
Herzhaftes Gebäck					
Speckbrötchen	3	190-200	4	170-180	45-60
Brot	3	200-220	4	180-210	50-60
Brötchen	3	210-230	4	200-220	30-40
Kekse					
Kümmelbrötchen	4	180-190	4	160-170	15-25
Kekse	4	180-190	4	160-170	20-30
Plundergebäck	4	190-210	4	170-200	20-35
Blätterteig	4	200-210	4	180-200	20-30
Windbeutel	4	190-210	4	170-200	25-45
Gefrorenes Gebäck					
Apfelkuchen	3	190-210	4	170-200	50-70
Käsekuchen	3	190-200	4	170-180	65-85
Pizza	3	210-230	4	200-220	20-30
Backofen-Pommes	3	210-230	4	200-220	20-35
Backofen-Pommes	3	210-230	4	200-220	20-35

Braten

Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei Ober- und Unterhitze oder mit der Umluftfunktion.

Tipps für Braten

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit leicht emaillierten Blechen, ofenfestem Glasgeschirr, Ton- oder gusseisernem Kochgeschirr. Wenn Sie den Braten abdecken oder in Folie einwickeln, bleibt der Bratensaft erhalten und der Backofen bleibt sauber.
- Wenn Sie den Braten nicht abdecken, verkürzt sich die Garzeit. Große Braten können direkt auf den Grillrost aufs Backblech gelegt werden.

Beachten Sie: Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Bratzeiten sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Qualität des Fleisches variieren.

- Beim Braten großer Fleischstücke kann es zu übermäßiger Dampfbildung und Kondensation an der Ofentür kommen. Dies ist ein normales Phänomen und beeinträchtigt den Betrieb nicht. Wischen Sie nach dem Garen die Backofentür und das Glas gründlich ab.
- Der Braten sollte regelmäßig kontrolliert und nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.
- Achten Sie beim Braten auf dem Grillrost darauf, dass der Rost richtig in das Backblech eingesetzt wird, um den heruntertropfenden Saft und das Fett aufzufangen.
- Lassen Sie den Braten niemals im Ofen abkühlen, da sich sonst Kondenswasser bilden kann, das wiederum zu Korrosion im Ofen führen kann.

Fleischart	Gewicht	Ebene	Temp. (°C) 	Ebene	Temp. (°C) 	Bratzeit (in min.)
Rind						
Rinderlende	1.000	3	210–230	3	200–220	100–120
Rinderlende	1.500	3	210–230	3	200–220	120–150
Roastbeef, blutig	1.000	3	230–240	3	220–230	30–40
Roastbeef, gut durchgebraten	1.000	3	230–240	3	220–230	40–50
Schwein						
Schweinebraten mit Schwarte	1.500	3	190–200	3	170–180	140–160
Flank	1.500	3	200–210	3	180–190	120–150
Flank	2.000	3	190–210	3	170–200	150–180
Schweinelende	1.500	3	210–230	3	200–220	120–140
Fleischröllchen	1.500	3	210–230	3	200–220	120–140
Schweineschnitzel	1.500	3	190–210	3	170–200	100–120
Hackbraten	1.500	3	220–230	3	210–220	60–70
Kalbfleisch						
Kalbsroulade	1.500	4	190–210	4	170–200	90–120
Kalbshaxe	1.700	4	190–210	4	170–200	120–130
Lamm						
Lammrippchen	1.500	4	200–210	4	180–200	100–120
Lammschulter	1.500	4	200–210	4	180–200	120–130
Wildbret						
Hasenrippchen	1.500	4	200–220	4	180–210	100–120

Fleischart	Gewicht	Ebene	Temp. (°C) 	Ebene	Temp. (°C) 	Bratzeit (in min.)
Hasenschulter	1.500	4	200–220	4	180–210	100–120
Wildschwein	1.500	4	200–220	4	180–210	100–120
Geflügel						
Ganzes Huhn	1.200	4	210–220	4	200–210	60–70
Ganzes Huhn	1.500	4	210–220	4	200–210	70–90
Ente	1.700	4	190–210	4	170–200	120–150
Gans	4.000	4	170–180	4	150–160	180–200
Truthahn	5.000	4	160–170	4	140–150	180–240
Fisch						
Ganzer Fisch	1.000	4	210–220	4	200–210	50–60
Fischsoufflé	1.500	4	190–210	4	170–200	50–70

Grillen

- Durch die intensive Hitze des Infrarotelements werden der Ofen und sein Zubehör extrem heiß.
Verwenden Sie Ofenhandschuhe und geeignete Grillutensilien.
- Um zu vermeiden, dass Sie mit heißem Fett in Berührung kommen, das Verletzungen verursachen könnte, verwenden Sie beim Umgang mit den gegrillten Lebensmitteln eine lange Grillzange.
- Der Grill muss jederzeit beaufsichtigt werden. Bei übermäßiger Hitze können Ihre Speisen schnell verbrennen, was eine Brandgefahr darstellt.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Grills, wenn dieser in Betrieb ist.
- Das Grillen ist ideal für fettarme Würste, Fleisch, Fischfilets und Steaks sowie zum Bräunen oder Rösten von Speisen.

Tipps zum Grillen

Hinweis:

- Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Grillzeiten sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Qualität des Fleisches variieren.
- Das Grillen muss bei geschlossener Backofentür durchgeführt werden.
- Das Grillelement sollte 3 Minuten lang vorgeheizt werden.
- Ölen Sie den Grillrost, bevor Sie das Grillgut darauf legen, damit es nicht am Rost kleben bleibt. Legen Sie das Gitter in das Backblech, das das abtropfende Fett und den Bratensaft auffängt.
- Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. Kleinere Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, während größere Fleischstücke möglicherweise mehrmals gewendet werden müssen. Verwenden Sie immer eine geeignete Zange für die Handhabung des Fleisches.
- Reinigen Sie den Backofen und sein Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich, um die Langlebigkeit Ihres Geräts zu gewährleisten.

Fleischart	Gewicht (Gramm)	Ebene	Temp. (°C) 	Bratzeit (min.)
Fleisch und Wurstwaren				
2 Beefsteaks, blutig	400	6	240	14-16
2 Beefsteaks, medium	400	6	240	16-20
2 Beefsteaks, gut durchgebraten	400	6	240	20-23
2 Schweinefilets	350	6	240	19-23

Fleischart	Gewicht (Gramm)	Ebene	Temp. (°C) 	Bratzeit (min.)
Schweinekoteletts	400	6	240	20-23
2 Kalbssteaks	700	6	240	19-22
4 Lammkoteletts	700	6	240	15-180
4 Grillwürstchen	400	6	240	9-14
1 Huhn, halbiert	1.400	4	240-250	18-33 (eine Seite) 23-28 (andere Seite)
Fisch				
Lachsfilets	400	5	240	19-22
Fisch in Alufolie	500	5	230	10-13
Toast				
4 Scheiben Weißbrot	200	6	240	1,5-3
2 Scheiben Vollkornbrot	200	6	240	2-3
Toast-Sandwich	600	6	240	4-7
Fleisch/Geflügel				
Hähnchen	1.000	4	180	60-70
Schweinebraten	1.500	4	160-180	90-120
Schweinefleisch	1.500	4	160-180	100-180
Schweinschaxe	1.000	4	160-180	120-160
Roastbeef	1.500	4	190-200	40-80

PRODUKTDATENBLATT

Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10047816		
Art des Backofens	Elektrobackofen für den Haushalt		
Masse des Gerätes	M	26	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen pro Garraum	V	49	L
Energieverbrauch (Elektrizität), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Garraum	0,79	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum zu erhitzen (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Garraum	0,72	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem gasbetriebenen Garraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erhitzen (Endenergie Gas)	EC Gas Garraum	-	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (1)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem gasbetriebenen Garraum eines Ofens während eines Zyklus im Umluftmodus pro Garraum zu erhitzen (Endenergie Gas)	EC Gas Garraum	-	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (1)
Energieeffizienzindex pro Garraum	EEI-Garraum	94,96	

(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.

Kontakt: info@electronic-star.de

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Safety Instructions	34
Device overview and function buttons	36
Installation	37
Operation	40
Oven Functions	44
Cleaning and Maintenance	47
Troubleshooting	50
Baking Tables	51
Product Data Sheet	59
Disposal Considerations	60
Manufacturer & Importer (UK)	60

TECHNICAL DATA

Item number	10047816
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Total power	2350 W
Top element	1200 W
Grill element	/
Bottom element	1150 W
Circular element	/
Fan	●

SAFETY INSTRUCTIONS

General usage precautions

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Some parts of the appliance may retain heat for a long time; wait for it to cool down before touching areas exposed to direct heat.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Please use the product in an open environment.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Oven door should not be opened often during the cooking period.

Child safety and supervision

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

Electrical safety

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.

Installation and setup

- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement or installation by unauthorized personnel.

- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

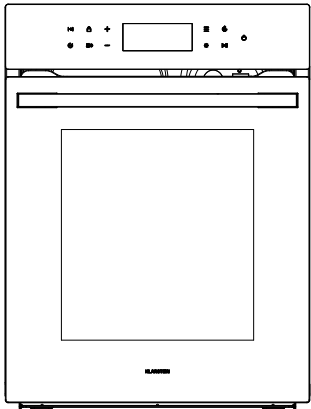
Cleaning and maintenance

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to unplug it.

First time use

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven.
- Please run the new empty product with the conventional cooking function at 250°C for 30 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke. If it does occur, you should wait for the smell to clear before putting food into the oven.

DEVICE OVERVIEW AND FUNCTION BUTTONS

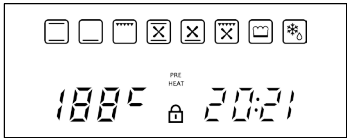


Control panel



①	Cooking time button	⑦	Temperature/ Time button
②	Child-Lock button	⑧	Decrease time/temperature
③	Increase time/ temperature	⑨	Display
④	Function Selection	⑩	Light button
⑤	Air Fry button	⑪	Start/ Stop button
⑥	End of cooking time button	⑫	On/Off button

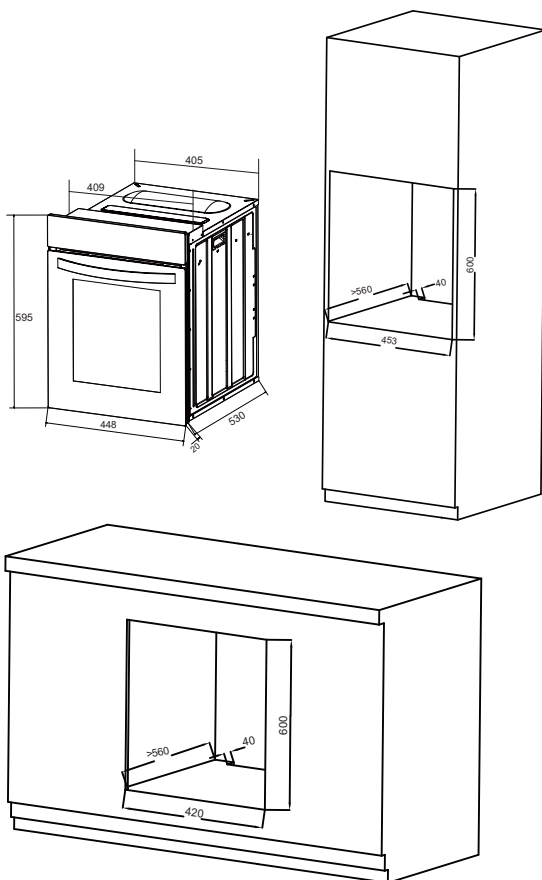
Display



INSTALLATION

- The kitchen must be dry and well ventilated according to the technical regulations in force.
- The main pipe behind the oven must be placed in such a way that it does not touch the back of the oven due to the heat it generates during operation.
- This is a built-in stove, which means that its rear wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coatings or veneers used on built-in furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). If you are unsure about the heat resistance of your furniture, leave about 2 cm of space around the stove. The wall behind the oven should be able to withstand high temperatures. During the operation, the back of the oven can heat up to about 50 °C above the ambient temperature.
- Make an opening with the dimensions shown in the diagram for the heater to be installed.
- The appliance must be earthed.
- Insert the oven completely into the opening without loosening the four screws at the positions shown in the diagram.

Dimensions



Note: If installing a cook-top above the oven, ensure adequate clearance is provided for the cook-top as per the cook-top manufacturer's instructions. If installing the oven under a work-top, ensure the top rail has been removed to provide airflow around the product.

Electrical connection



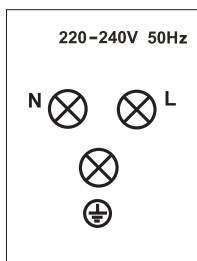
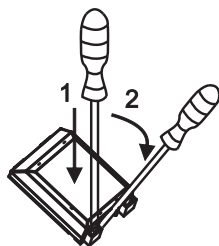
WARNING

All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorized electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

- Prior to establishing the connection, it is essential to ascertain whether the voltage indicated on the rating plate aligns with the actual mains voltage.
- The mains lead should be a minimum of 1.5 metres in length.
- It is essential that the earthing wire is installed in a way that ensures it is the last wire to be pulled out in the event of a failure in the safety relief device of the mains lead.
- It is important to ensure that the mains lead is placed in a way that avoids contact with the back panel of the oven, due to the heat generated during operation.
- It is essential to use a cable of the correct size rating, specifically the H05VV-F 3X1.5mm² cable type. It is imperative that the grounding wire be of a longer length than the other wires.
- The disconnection means from the supply mains must have a contact separation in all poles that provides full disconnection under overvoltage fixed wiring, in accordance with the wiring regulations.

Connection (must be made by an authorised electrician)

- Using the provided screwdriver, open the connector cover at the rear of the appliance. Release two locks located at either side of the connector bottom.
- It is essential that the mains lead is led through the relief safety device, in order to protect the mains lead cable from disconnection.
- Once this has been done, tighten the relief device securely and close the connector cover.



Colour code

L = LIVE, coloured brown or black.

N = NEUTRAL, coloured blue or white.

⊕ = EARTH, coloured green or yellow green.

Note: Please beware of the correct N-connection.

OPERATION

Prior to first use

- Please remove the packaging and clean the interior of the oven.
- The oven fittings should be removed and washed with warm water and a small quantity of washing-up liquid. Please switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven to a temperature of 250 °C for approximately 30 minutes. Remove any stains and wash carefully.



CAUTION

It is not uncommon for smoke and a peculiar smell to be emitted when the oven is first heated. This is to be expected and should dissipate within approximately 30 minutes.

Turning on the oven for the first time

1. Plug the appliance in.
2. The appliance enters the standby state, the buzzer prompts. The display shows the default time "12:00" and flashes.
3. Set the correct time with the Increase or Decrease button. Press the Start button to confirm or wait 5 seconds for automatic confirmation.
4. In standby mode, press and hold the power button for 2 seconds to turn the oven on. The first function will be selected by default and the display will show the default temperature and working time.
5. After setting function, temperature and time, press the Start/Stop button once to start the oven.

Note: After setting the time, the clock can not be changed in the standby state. After selecting the function, press the temperature/time button until you hear a beep. The time starts blinking on the display and can be set by pressing the increase or decrease button. The appliance automatically returns to the standby state when without operation for 10 minutes. The appliance will not automatically return to standby mode when it is in pause mode.

Semi-automatic operation

With this mode the oven cooking time can be set. When the time runs out, the oven stops working and the alarm sounds.

Set the cooking time when the power is on, and the oven is working:

1. When the oven is set to semi-automatic mode and the “Cooking Time” button is pressed (the indicator light is always on at full brightness), the time display module shows the default time (00:00) and flashes to indicate that the duration setting is active. The time can be adjusted by pressing the increase or decrease buttons. Press the Start/Stop button to start the appliance.
2. When the oven begins to run, the countdown timer starts. The timer decreases while the oven is running.
3. When the countdown reaches 0, the time and temperature displays flash and the buzzer sounds continuously for 120 seconds. The sound signal can be cancelled by pressing any button or will stop automatically after 120 seconds. Once the buzzer has stopped beeping, the display interface enters pause mode.

Note: If you want to cancel the semi-automatic operation, set the time to “00:00”. After cancelling the operation, the oven will run according to the maximum working time. If no button is pressed for 10 minutes after completing the cooking, the appliance returns to the standby status.

Automatic operation

Once you have set the semi-automatic mode, press the “End of cooking time” button. The time display module will show the current time and flash. Use the Increase and Decrease buttons to adjust the time length. Press the Start/Stop button to begin. Once the oven is set to automatic mode, the clock display interface will show the set end time and the “End of cooking time” button will light up at full brightness.

Note: After the fully automatic start-up process, the waiting time is displayed. When this time is up, the oven will start running as if in semi-automatic mode.

Example: The clock is set to 12:00 and the duration is set to 30 minutes. The set end time is 14:00. When the automatic mode is activated, the clock display interface shows 14:00 and the “End of cooking time” button lights up. When the time reaches 13:30, the oven starts working.

Note:

The end of the cooking time range is when the current time is less than or equal to the end of the cooking time and greater than or equal to the current time plus 24 hours.

The end of the cooking time equals the current time plus the cooking time plus the waiting time.

Temperature and time regulation

Before starting the oven programme, you can press the time/temperature button to change the operating temperature and time if necessary.

1. After selecting the cooking function, the default temperature will be displayed. Press the time/temperature button. The temperature display will start flashing to indicate that the temperature can be set. Press the Increase or Decrease button to set the temperature. Once you have set the new temperature, you can either start the confirmation process immediately or select the cooking time function to confirm the current setting.
2. While the oven is running, if you wish to change the cooking time or temperature, you must first press the Start/Stop button. After starting, pressing the Start/Stop button will pause the oven; at this time, all functions (temperature and time) are paused and the button will flash to remind you that the oven is in pause mode. The time and temperature can then be set according to the above steps. Once the settings have been completed, press the Start/Stop button to confirm the operation, after which the oven will work according to the newly set parameters.

Oven light

1. The oven light can be turned on and off using the oven light button when the oven is switched on.
2. After activating the function, the oven light will turn on and automatically turn off after one minute.

Child lock function

1. While in the boot state, press and hold the child lock button for three seconds to activate the child lock function. This is accompanied by a prompt sound. With the exception of the power button and the stove lamp button, the rest of the buttons will be disabled. Enabling or cancelling the child lock function does not affect the operation of existing functions.
2. Press and hold the button for three seconds to cancel the child lock function and restore the previous state. When a button is invalid in the child lock state, a prompt sound will be emitted.

Automatic shut-off feature

Each mode has a maximum working time, auto shut off function noted in the following criteria:

Temperature	Working hours
≤120 °C	24 h
121-200 °C	6 h
≥201 °C	4 h

When selecting the oven cooking time, it's prior to the auto shut-off function (assuming that the shut-off is set).

If you set the temperature to between 201 °C and 250 °C and the cooking time to 5 hours, the oven will not automatically switch off after 4 hours and will continue working until the 5 hour time limit is reached.

OVEN FUNCTIONS

Possible settings of the oven function knob



Bottom and top element on

This function uses the upper and lower heating elements, creating a natural convection oven.



Bottom element

Only the bottom heating element is activated.



Full Grill (Grill element)

This function radiates the heat from the grill element. This function allows a higher temperature at the top of the cooking area which is ideal for grilling large portions.

Note: The end time cannot be set for this function.



Fan Assisted Oven

This cooking function uses the top and bottom elements and the fan to distribute heat evenly throughout the oven.



Oven lighting

In the boot state, you can turn on/off the oven light by the oven light button.



Fan + Bottom element

This programme uses both the bottom heater and the fan. This is ideal for certain types of pastry and one-pot dishes.



Ferment

In ferment mode, the fan and the lower heater are turned on.

Note: The suggested temperature is 35 or 40 °C.

If the temperature is higher than the limit value, it cannot be started.



Fan grill element

This function uses the fan to circulate the heat from the grill element around the food.

- Locate the grill pan on the 4th or 5th shelf position.
- Pre-heat the grill for 5 minutes before use.
- Always grill with the oven door closed.

Note: The end time cannot be set for this function.



Defrost

Using the fan with lower heater, this oven function circulates the air around the oven cavity, speeding up the natural defrost process.



Air Fry

You can press this key to enter the air fry mode under startup state.

Fast cooking with top grill, bottom grill, and rear fan. Mainly used for non-fried food.

Menu	Temperature	Time	Shelf-position
Chicken nuggets	200 °C	20-25 min.	3
Chicken wings	200 °C	18-23 min.	3
Fish fillet	180 °C	23-27 min.	3
French fries	200 °C	17-20 min.	4
Onion rings	200 °C	15-18 min.	4

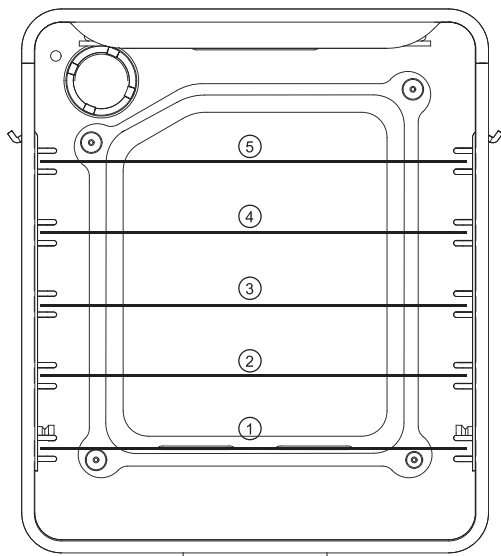
Note: The cooking advice provided is approximate and can be adjusted according to your level of experience. Please note that some functions include auxiliary heating via fans and other heating tubes, which can quickly and evenly reach the set temperature.

Shelf installation

The high edges of the shelf must be pushed into the inside of the oven. Once installed, the shelf can only be pulled out by lifting it.

Oven guide levels

There are five different guide levels that can be used with the oven shelves and baking trays (see illustration). These levels are referenced in the cooking tables at the end of the manual. Always count the levels from the bottom up.



CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your oven you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance. Before you start cleaning, the oven must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "0" position. Do not start cleaning until the oven has completely cooled down.

- The oven should be cleaned after each use.
- Cool the oven completely before cleaning.
- Never clean the appliance with pressurized hot steam cleaner.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Note: Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

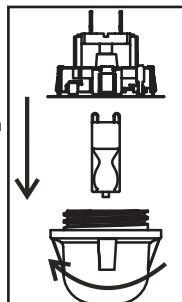
Before any maintenance involving electrical parts is started, the appliance must be disconnected from the power supply. If the oven has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down before attempting any maintenance.

Changing the bulb

- Unscrew the protective cover. We recommend that you wash and dry the glass cover at this point.
- Carefully remove the old bulb and insert the new bulb suitable for high temperatures (300 °C or 350 °C) having the following specifications: 220-240V, 50 Hz, 25 W, G9 fitting.
- Refit the protective cover.

IMPORTANT

- Never use screwdrivers or other utensils to remove the light cover. This could damage the enamel of the oven or the lamp-holder. Remove only by hand.
- Never replace the bulb with bare hands as contamination from your fingers can cause premature failure.
- Always use a clean cloth or gloves.
- The bulb replacement is not covered by your guarantee.



Note: 1. The bulb replacement is not covered by the guarantee.

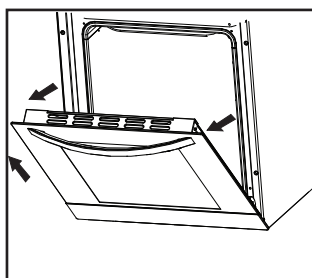
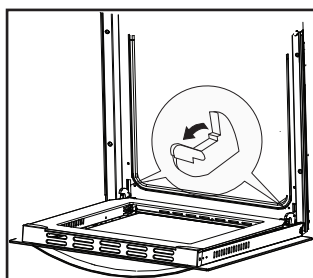
2. The oven light is designed to illuminate the cavity and help the user monitor food more easily while cooking. It is not suitable for other uses, e.g. as ambient lighting.

Door removal

In order to gain easier access to the oven cavity for cleaning and maintenance purposes, the door can be removed.

To remove the door, first tilt the safety catch part of the hinge upwards. Gently close the door approximately halfway, lift the door and pull it out towards you. Follow these steps in reverse to replace the door.

When replacing the door, ensure that the notch of the hinge (see illustration) inserts into the hinge slot in the cavity frame. Once the door has been re-fitted, remember to lower down the safety catch. Failure to do this may damage the hinge when closing the door.

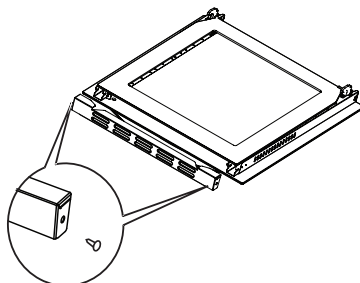


Door removal.

Removal of the internal glass panel

Remove both door top corner pieces. These can be removed by pressing in the arrow-marked tabs on either side of the door and sliding the corner pieces out.

Lift the edge of the inner glass slightly and then slide it from its lower clips. The middle glass panel can then also be removed. Follow these steps in reverse to replace the glass.



Removal of the internal glass panel.

TROUBLESHOOTING

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the oven
- Call the service centre
- Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

Problem	Reason	Action
The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if work. there is a blown fuse replace it with a new one.
	Choose wrong function.	Check if the function or the temperature knob is set to the correct position.
The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see "Cleaning and Maintenance")

Error codes

Error code	Error	Possible cause
E01	No temperature sensor/ open circuit	The control board detects that there is no temperature sensor, the oven will stop heating. The temperature is below -10°C.
E02	Temperature sensor short circuit	A short circuit of the sensor is detected and the oven stops heating.

Note: All repairs must be carried out by qualified personnel.

BAKING TABLES

Baking pastry

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Please note: The cooking advice given in the following tables is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences. If the required cake type is not listed, refer to the one most similar to it.

Conventional Oven

- Natural convection creates a perfect cooking zone in the centre of the oven, ideal for dry pastry, bread and teacakes.
- We would recommend the use of dark baking dishes as light ones reflect heat and pastry may not be adequately browned.
- Always place the baking dishes onto the grillshelves. Only remove the shelf if baking in the flat biscuit tray supplied with the oven.
- Do not put the cake in the oven until it has reached the required temperature.

Baking tips

Is the cake cooked all the way through?

Pierce the cake with a wooden skewer at the thickest part, if the dough does not stick to it, the cake is cooked all the way through.

Cake has collapsed

Check the recipe. You may need to use smaller quantity of liquid components next time. Ensure mixing times are followed, especially when using electric mixers, to ensure the right consistency is achieved.

Cake is too light on the bottom

We recommend using darker oven dishes for better results. You can also try baking one level lower next time or use the lower heater function to finish off the cooking process.

Cheesecake is undercooked

Next time reduce the temperature and extend the baking time.

Please note: The temperature ranges and baking times given in the tables are indicative. We recommend selecting the lower temperature to begin with and increasing it in the later stages of cooking if required.

Please note: The temperature ranges and baking times given in the tables are indicative. We recommend selecting the lower temperature to begin with and increasing it in the later stages of cooking if required.

Note:

- The tables indicate the temperature range. Always select lower temperature first. You may always increase the temperature in case pastry needs more baking.
- Baking times are indicative only. They may vary in dependence of individual characteristics.

Type of pastry	Guide level	Temp (°C) 	Guide level	Temp (°C) 	Baking time (in min.)
Sweet pastry					
Raisin cake	3	160–170	3	150–160	55–70
Ring cake	3	160–170	3	150–160	60–70
Tree cake (tart form)	3	160–170	3	150–160	45–60
Cheesecake (tart form)	3	180–190	4	160–170	60–80
Fruit cake	3	190–200	4	170–180	50–70
Fruit cake with icing	3	180–190	4	160–170	60–70
Sponge cake	3	180–190	3	160–170	30–40
Flake cake	4	190–200	4	170–180	25–35
Fruit cake mix dough	4	160–170	4	160–170	50–70
Cherry cake	4	190–210	4	170–200	30–50
Jelly roll	4	190–200	4	170–180	15–25
Fruit fan	4	160–170	4	150–160	25–35
Plait bun	3	190–210	4	180–210	35–50
Christmas cake	3	180–190	4	170–200	45–70
Apple pie	3	190–210	4	170–200	40–60
Puff pastry	3	180–190	4	160–170	40–60

Type of pastry	Guide level	Temp (°C) 	Guide level	Temp (°C) 	Baking time (in min.)
Savoury pastry					
Bacon roll	3	190–200	4	170–180	45–60
Bread	3	200–220	4	180–210	50–60
Rolls	3	210–230	4	200–220	30–40
Cookies					
Caraway roll	4	180–190	4	160–170	15–25
Biscuits	4	180–190	4	160–170	20–30
Danish pastry	4	190–210	4	170–200	20–35
Flaky pastry	4	200–210	4	180–200	20–30
Profiterole	4	190–210	4	170–200	25–45
Frozen pastry					
Apple pie	3	190–210	4	170–200	50–70
Cheesecake	3	190–200	4	170–180	65–85
Pizza	3	210–230	4	200–220	20–30
Oven chips	3	210–230	4	200–220	20–35
Oven fries	3	210–230	4	200–220	20–35

Roasting

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Roasting tips

- For best results, use light enamel trays, oven proof glassware, clay or cast-iron cookware. Covering your roast or wrapping it in foil will preserve the juices as well as keep the oven clean.
- Leaving the roast uncovered will result in shorter cooking time. Large roasts can be placed directly onto the grill grid within the oven tray.

Please note: The temperature ranges and roasting times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

- Roasting large pieces of meat can produce excessive steaming and condensation on the oven door. This is normal and does not affect the operation of the oven. Once you have finished cooking, ensure to wipe the oven door and glass thoroughly.
- The roast should be checked regularly and turned half-way through cooking.
- When roasting on the grill grid, ensure the grid sits properly within the oven tray to catch the dripping juices and fat.
- Never leave the roast to cool in the oven as it might produce condensation which in turn can cause corrosion of the oven.

Type of meat	Weight	Guide level	Temp (°C) 	Guide level	Temp (°C) 	Roasting time (in min.)
Beef						
Beef loin	1000	3	210–230	3	200–220	100–120
Beef loin	1500	3	210–230	3	200–220	120–150
Roast beef, rare	1000	3	230–240	3	220–230	30–40
Roast beef, well done	1000	3	230–240	3	220–230	40–50
Pork						
Pork roast with skin	1500	3	190–200	3	170–180	140–160
Flank	1500	3	200–210	3	180–190	120–150
Flank	2000	3	190–210	3	170–200	150–180
Pork loin	1500	3	210–230	3	200–220	120–140
Meat roll	1500	3	210–230	3	200–220	120–140
Pork cutlet	1500	3	190–210	3	170–200	100–120
Minced meat roast	1500	3	220–230	3	210–220	60–70
Veal						
Veal roll	1500	4	190–210	4	170–200	90–120
Veal knuckle	1700	4	190–210	4	170–200	120–130
Lamb						
Lamb ribs	1500	4	200–210	4	180–200	100–120
Mutton blade bone	1500	4	200–210	4	180–200	120–130

Type of meat	Weight	Guide level	Temp (°C) 	Guide level	Temp (°C) 	Roasting time (in min.)
Venison						
Hare ribs	1500	4	200–220	4	180–210	100–120
Hare blade bone	1500	4	200–220	4	180–210	100–120
Boar ham	1500	4	200–220	4	180–210	100–120
Poultry						
Whole chicken	1200	4	210–220	4	200–210	60–70
Whole chicken	1500	4	210–220	4	200–210	70–90
Duck	1700	4	190–210	4	170–200	120–150
Goose	4000	4	170–180	4	150–160	180–200
Turkey	5000	4	160–170	4	140–150	180–240
Fish						
Whole fish	1000	4	210–220	4	200–210	50–60
Fish soufflé	1500	4	190–210	4	170–200	50–70

Grilling

- Intensive heat from the infrared element makes the oven and its accessories extremely hot.
Use oven gloves and appropriate grilling utensils.
- To avoid coming into contact with hot grease which could cause injuries, use long grill tongs when handling the grilled foods.
- The grill must be supervised at all times. Excessive heat can quickly burn your food which poses a fire risk.
- Do not allow children in the vicinity of the grill when it's in operation.
- Grilling is ideal for low-fat sausages, meat, fish fillets and steaks as well as for browning or crisping dishes.

Grilling tips

Please note:

- The temperature and grilling times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.
- Grilling must be carried out with the oven door closed.
- Grill element should be preheated for 3 minutes.
- Oil the grill grid before placing food on it to avoid food sticking to the grid. Place the grid into the oven tray which will catch the dripping fat and juices.
- Turn the meat half-way through cooking. Smaller pieces of meat will require just one turn whereas larger pieces of meat may need turning more. Always use appropriate tongs for handling the meat.
- Clean the oven and its accessories thoroughly after each use to ensure longevity of your appliance.

Type of meat	Weight (grams)	Guide level	Temp. (°C) 	Roasting time (min.)
Meat and sausages				
2 beefsteaks, rare	400	6	240	14–16
2 beefsteaks, medium	400	6	240	16–20
2 beefsteaks, well done	400	6	240	20–23
2 pork scrag fillets	350	6	240	19–23
2 pork chops	400	6	240	20–23

Type of meat	Weight (grams)	Guide level	Temp. (°C) 	Roasting time (min.)
2 veal steaks	700	6	240	19–22
4 lamb cutlets	700	6	240	15–180
4 grill sausages	400	6	240	9–14
1 chicken, halved	1400	4	240–250	18–33 (one side) 23–28 (other side)
Fish				
Salmon fillets	400	5	240	19–22
Fish in aluminium foil	500	5	230	10–13
Toast				
4 slices of white bread	200	6	240	1,5–3
2 slices of wholemeal bread	200	6	240	2–3
Toast sandwich	600	6	240	4–7
Meat/ poultry				
Chicken	1000	4	180	60–70
Pork roast	1500	4	160–180	90–120
Pork scrag	1500	4	160–180	100–180
Pork knuckle	1000	4	160–180	120–160
Roast beef	1500	4	190–200	40–80

PRODUCT DATA SHEET

Information according to 66/2014

	Symbol	Value	unit
Model identification	10047816		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	26	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	49	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.79	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.72	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	94.96	

(1) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@electronic-star.de

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza por los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder al manual de usuario más reciente y a más información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	62
Vista general del aparato y teclas de control	64
Instalación	65
Puesta en funcionamiento	68
Funciones del horno	72
Limpieza y cuidado	75
Detección y reparación de anomalías	78
Tablas para horno	79
Ficha técnica del producto	87
Indicaciones sobre la retirada del aparato	88
Fabricante	88

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047816
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia total	2350 W
Resistencia superior	1200 W
Elemento grill	/
Resistencia inferior	1150 W
Resistencia circular	/
Ventilador	●

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Precauciones generales de uso

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- El aparato se calienta mucho cuando está en uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Algunas partes del aparato pueden conservar el calor durante mucho tiempo; espere a que se enfríen antes de tocar las zonas expuestas al calor directo.
- No utilice el horno si se encuentra descalzo. No toque el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Utilice el producto en un entorno abierto.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada encima, ya que podría desequilibrar el electrodoméstico o romper la puerta.
- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- La puerta no debe abrirse con frecuencia durante el periodo de cocción.

Seguridad y supervisión de los niños

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños deben estar bajo supervisión para evitar que jueguen con el aparato.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, especialmente cuando el grill esté encendido.

Seguridad eléctrica

- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla del horno para evitar una posible descarga eléctrica.

Instalación y configuración

- El aparato debe ser instalado y puesto en funcionamiento por un técnico autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan ser causados por una colocación defectuosa, ni por la instalación por personal no autorizado.
- Los medios de desconexión deben incorporarse al cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Se debe incorporar un dispositivo de desconexión total en el cableado fijo, de conformidad con las normas de cableado.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.

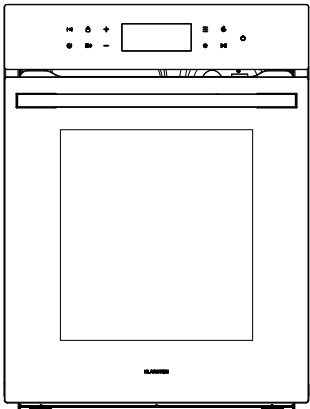
Limpieza y mantenimiento

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No utilice limpiadores de vapor.
- Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, se recomienda desenchufarlo.

Primer uso

- Cuando el horno se enciende por primera vez, puede desprender un olor desagradable. Esto se debe al agente adhesivo utilizado para los paneles aislantes dentro del horno.
- Ponga en marcha el nuevo producto vacío con la función de cocción convencional a 250 °C durante 30 minutos para limpiar las impurezas de aceite del interior de la cavidad.
- Durante el primer uso, es totalmente normal que salga un poco de humo. Si se produce, espere a que desaparezca el olor antes de introducir alimentos en el horno.

VISTA GENERAL DEL APARATO Y TECLAS DE CONTROL

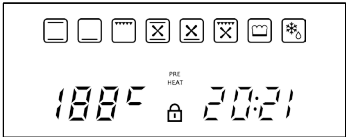


Panel de control



①	Botón de tiempo de cocción	⑦	Botón de temperatura/ tiempo
②	Botón de bloqueo para niños	⑧	Disminuir tiempo/ temperatura
③	Subir tiempo/ temperatura	⑨	Pantalla
④	Selección de funciones	⑩	Botón de luz
⑤	Botón de fritura al aire	⑪	Botón de inicio/parada
⑥	Fin del tiempo de cocción botón	⑫	Botón de encendido/apagado

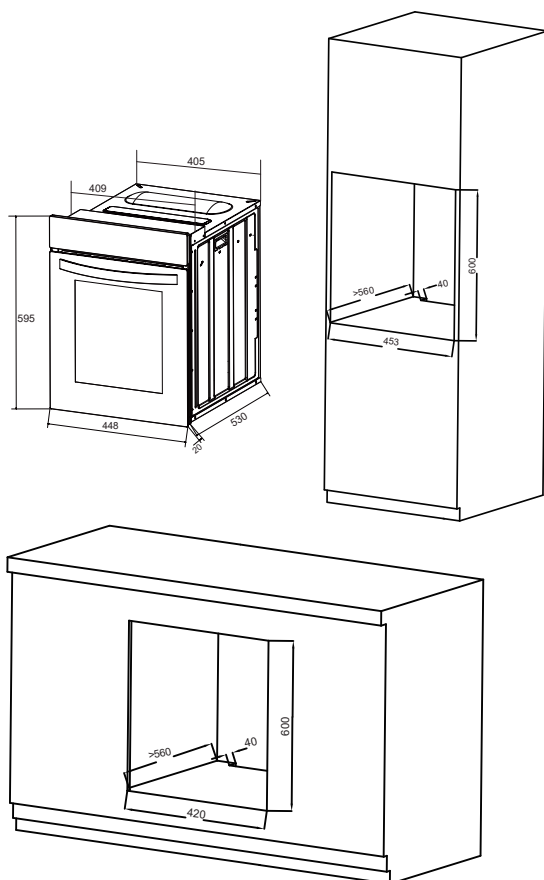
Pantalla



INSTALACIÓN

- La cocina debe estar seca y bien ventilada según la normativa técnica vigente.
- La tubería principal situada detrás del horno debe colocarse de forma que no toque la parte trasera del horno debido al calor que genera durante su funcionamiento.
- Se trata de un horno empotrable lo que significa que su pared trasera y una pared lateral pueden colocarse junto a un mueble alto o una pared. Los revestimientos o chapados utilizados en muebles empotrados deben aplicarse con un adhesivo resistente al calor (100 °C). Si no está seguro de la resistencia al calor de sus muebles, deje unos 2 cm de espacio alrededor del horno. La pared de detrás del horno debe ser resistente a las altas temperaturas. Durante el funcionamiento, la parte trasera del horno puede calentarse hasta unos 50 °C por encima de la temperatura ambiente.
- Haga una abertura con las dimensiones indicadas en el diagrama para el horno que se va a instalar.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Introduzca el horno completamente en la abertura sin dejar que se salgan los cuatro tornillos situados en los lugares indicados en el diagrama.

Dimensiones



Nota: Si instala una placa de cocción sobre el horno, asegúrese de que haya suficiente espacio libre alrededor de la placa, según las instrucciones del fabricante de la placa. Si instala el horno debajo de una encimera, asegúrese de que se ha retirado el riel superior para permitir la circulación de aire alrededor del producto.

Conexión eléctrica



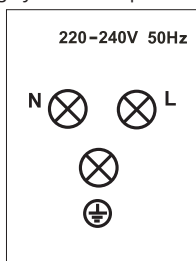
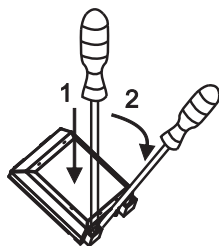
ADVERTENCIA

Solamente un electricista debidamente cualificado y autorizado debe realizar todos los trabajos eléctricos. No altere ni cambie de forma intencionada el suministro eléctrico.

- Antes de establecer la conexión, es esencial comprobar si la tensión indicada en la placa de características coincide con la tensión de red real.
- El cable de alimentación debe tener una longitud mínima de 1,5 metros.
- Es esencial que el cable de toma de tierra se instale de forma que sea el último cable que se extraiga en caso de fallo del dispositivo de seguridad del cable de alimentación.
- Es importante asegurarse de que el cable de alimentación esté colocado de forma que evite el contacto con el panel trasero del horno, debido al calor generado durante el funcionamiento.
- Es esencial utilizar un cable del tamaño correcto, concretamente el tipo H05VV-F 3X1,5 ²mm. Es imprescindible que el cable de tierra sea de mayor longitud que los demás cables.
- Los medios de desconexión de la red de suministro que tienen una separación de contactos en todos los polos que proporcionan una desconexión completa bajo sobretensión cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Conexión (debe ser realizada por un electricista autorizado)

- Con el destornillador, abra la tapa del conector situada en la parte trasera del aparato. Suelte los dos cierres situados a ambos lados de la parte inferior del conector.
- El cable de alimentación debe conducirse a través del dispositivo de seguridad de alivio, protegiendo el cable de alimentación de desconexión.
- Apriete bien el dispositivo de descarga y cierre la tapa del conector.



Códigos de colores

L = VIVO, de color marrón o negro.

N = NEUTRO, de color azul o blanco.

⏏ = TIERRA, de color verde o verde amarillo.

Nota: Tenga en cuenta la correcta conexión N.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

- Retire el embalaje y limpie el interior del horno.
- Lave el interior del horno únicamente con agua tibia y un poco de detergente líquido. Encienda la ventilación de la habitación o abra una ventana.
- Caliente el horno a una temperatura de 250 °C durante aproximadamente 30 minutos. Elimine las manchas y lave el horno con cuidado.



ATENCIÓN

No es raro que salga humo y un olor peculiar cuando el horno se calienta por primera vez. Es algo normal y debería disiparse en unos 30 minutos.

Encender el horno por primera vez

1. Enchufe el aparato.
2. El aparato entra en estado de espera y suena un zumbido. La pantalla muestra la hora predeterminada «12:00» y parpadea.
3. Ajuste la hora correcta con el botón de aumento o disminución. Pulse el botón Inicio para confirmar o espere 5 segundos para la confirmación automática.
4. En modo de espera, mantenga pulsado el botón de encendido durante 2 segundos para encender el horno. La primera función se seleccionará de forma predeterminada y la pantalla mostrará la temperatura y el tiempo de funcionamiento predeterminados.
5. Después de ajustar la función, la temperatura y el tiempo, pulse una vez el botón de inicio/parada para poner en marcha el horno.

Nota: Una vez ajustada la hora, no se puede cambiar el reloj en el estado de espera. Después de seleccionar la función, presione el botón de temperatura/tiempo hasta que oiga un pitido. La hora comienza a parpadear en la pantalla y se puede ajustar pulsando el botón de aumento o disminución. El aparato vuelve automáticamente al estado de espera cuando no se utiliza durante 10 minutos. El aparato no volverá automáticamente al modo de espera cuando esté en modo de pausa.

Funcionamiento semiautomático

Con este modo se puede ajustar el tiempo de cocción del horno. Cuando se acaba el tiempo, el horno deja de funcionar y suena la alarma. Ajuste el tiempo de cocción cuando el aparato esté encendido y el horno en funcionamiento:

1. Cuando el horno está configurado en modo semiautomático y se pulsa el botón «Tiempo de cocción» (la luz indicadora permanece siempre encendida con el máximo brillo), el módulo de visualización del tiempo muestra el tiempo predeterminado (00:00) y parpadea para indicar que el ajuste de duración está activo. La hora se puede ajustar pulsando los botones de aumento o disminución. Presione el botón de Inicio/parada para poner en marcha el aparato.
2. Cuando el horno comienza a funcionar, se inicia la cuenta atrás del temporizador. El temporizador disminuye mientras el horno está en funcionamiento.
3. Cuando la cuenta atrás llega a 0, las pantallas de tiempo y temperatura parpadean y el zumbador suena de forma continua durante 120 segundos. La señal sonora se puede cancelar pulsando cualquier botón o se detendrá automáticamente después de 120 segundos. Una vez que el zumbador deja de sonar, la interfaz de la pantalla entra en modo pausa.

Nota: Si desea cancelar el funcionamiento semiautomático, ajuste la hora a «00:00». Después de cancelar la operación, el horno funcionará según el tiempo máximo de funcionamiento. Si no se pulsa ningún botón durante 10 minutos después de completar la cocción, el aparato vuelve al estado de espera.

Funcionamiento automático

Una vez que haya configurado el modo semiautomático, pulse el botón «Fin del tiempo de cocción». El módulo de visualización de la hora mostrará la hora actual y parpadeará. Utilice los botones Aumentar y Disminuir para ajustar la duración del tiempo. Presione el botón de inicio/parada para comenzar. Una vez que el horno se configura en modo automático, la interfaz de visualización del reloj mostrará la hora de finalización establecida y el botón «Fin del tiempo de cocción» se iluminará con el máximo brillo.

Nota: Tras el proceso de arranque totalmente automático, se muestra el tiempo de espera. Cuando este tiempo haya transcurrido, el horno comenzará a funcionar como si estuviera en modo semiautomático. **Ejemplo:** El reloj está configurado a las 12:00 y la duración está configurada en 30 minutos. La hora de finalización establecida es las 14:00. Cuando se activa el modo automático, la interfaz de visualización del reloj muestra las 14:00 y se ilumina el botón «Fin del tiempo de cocción». Cuando las 13:30, el horno comienza a funcionar.

Nota:

El final del intervalo de tiempo de cocción se produce cuando la hora actual es inferior o igual al final del tiempo de cocción y superior o igual a la hora actual más 24 horas.

El final del tiempo de cocción es igual a la hora actual más el tiempo de cocción más el tiempo de espera.

Regulación de la temperatura y el tiempo

Antes de iniciar el programa del horno, puede pulsar el botón de tiempo/temperatura para cambiar la temperatura de funcionamiento y el tiempo si es necesario.

1. Después de seleccionar la función de cocción, se mostrará la temperatura predeterminada. Presione el botón de tiempo/temperatura. La pantalla de temperatura comenzará a parpadear para indicar que se puede ajustar la temperatura. Presione el botón Aumentar o Disminuir para ajustar la temperatura. Una vez que haya ajustado la nueva temperatura, puede iniciar el proceso de confirmación inmediatamente o seleccionar la función tiempo de cocción para confirmar el ajuste actual.
2. Mientras el horno está en funcionamiento, si desea cambiar el tiempo de cocción o la temperatura, primero debe pulsar el botón Inicio/Parada. Después de iniciar el programa, al pulsar el botón de inicio/parada se detendrá el horno; en ese momento, todas las funciones (temperatura y tiempo) se detendrán y el botón parpadeará para recordarle que el horno está en modo de pausa. A continuación, puede ajustar la hora y la temperatura siguiendo los pasos anteriores. Una vez completada la configuración, pulse el botón Start/Stop para confirmar la operación, tras lo cual el horno funcionará según los nuevos parámetros configurados.

Luz del horno

1. La luz del horno se puede encender y apagar utilizando el botón de la luz del horno cuando el horno está encendido.
2. Después de activar la función, la luz del horno se encenderá y se apagará automáticamente después de un minuto.

Función de bloqueo de botones

1. Mientras se encuentra en estado de arranque, mantenga pulsado el botón de bloqueo para niños durante tres segundos para activar la función de bloqueo para niños. Esto va acompañado de un sonido de aviso. A excepción del botón de encendido y el botón de la lámpara del horno, el resto de los botones estarán desactivados. Activar o desactivar la función de bloqueo para niños no afecta al funcionamiento de las funciones existentes.
2. Mantenga pulsado el botón durante tres segundos para cancelar la función de bloqueo para niños y restablecer el estado anterior. Cuando un botón no es válido en el estado de bloqueo infantil, se emitirá un sonido de aviso.

Función de apagado automático

Cada modo tiene un tiempo máximo de funcionamiento y una función de apagado automático que se indican en los siguientes criterios:

Temperatura	Horas de funcionamiento
$\leq 120^{\circ}\text{C}$	24 h
$121\text{--}200^{\circ}\text{C}$	6 h
$\geq 201^{\circ}\text{C}$	4 h

Al seleccionar el tiempo de cocción del horno, es anterior a la función de apagado automático (suponiendo que el apagado esté configurado).

Si usted ajusta la temperatura entre 201°C y 250°C y el tiempo de cocción a 5 horas, el horno no se apagará automáticamente después de 4 horas y seguirá funcionando hasta que se alcance el límite de tiempo de 5 horas.

FUNCIONES DEL HORNO

Posibles ajustes del mandos de la función horno



Calor inferior y superior

Esta función utiliza las resistencias superior e inferior, creando un horno de convección natural.



Calor inferior

Solo se activa el elemento calefactor inferior.



Parrilla completa (elemento de parrilla)

Esta función irradia el calor del elemento del grill. Esta función permite una temperatura más alta en la parte superior de la zona de cocción, lo que resulta ideal para asar grandes porciones.

Nota: No se puede configurar la hora de finalización para esta función.



Horno con ventilador

Esta función de cocción utiliza los elementos superior e inferior y el ventilador para distribuir el calor de manera uniforme por todo el horno.



Luz del horno

En el estado de arranque, puede encender/apagar la luz del horno con el botón de luz del horno.



Ventilador + calor inferior

Este programa utiliza tanto el calentador inferior como el ventilador. Es ideal para determinados tipos de repostería y platos de una sola olla.



Fermentación

En modo fermentación, el ventilador y el calentador inferior están encendidos.

Nota: La temperatura recomendada es de 35 o 40 °C.

Si la temperatura es superior al valor límite, no se puede arrancar.



Ventilador + parrilla

Esta función utiliza el ventilador para hacer circular el calor del elemento de la parrilla alrededor de los alimentos.

- Coloque la bandeja grill en la cuarta o quinta posición de la bandeja.
- Precaliente la parrilla durante 5 minutos antes de usarla.
- Ase siempre con la puerta del horno cerrada.

Nota: No se puede configurar la hora de finalización para esta función.



Descongelar

Mediante el uso del ventilador con el calentador inferior, esta función del horno hace circular el aire por el interior de la cavidad, acelerando el proceso de descongelación natural.



Freidora de aire

Puede pulsar esta tecla para entrar en el modo de fritura por aire en estado de arranque.

Cocción rápida con parrilla superior, parrilla inferior y ventilador trasero. Se utiliza principalmente para alimentos no fritos.

Menú	Temperatura	Tiempo	Posición del estante
Nuggets de pollo	200 °C	20-25 min.	3
Alitas de pollo	200 °C	18-23 min.	3
Filete de pescado	180 °C	23-27 min.	3
Patatas fritas	200 °C	17-20 min.	4
Aros de cebolla	200 °C	15-18min.	4

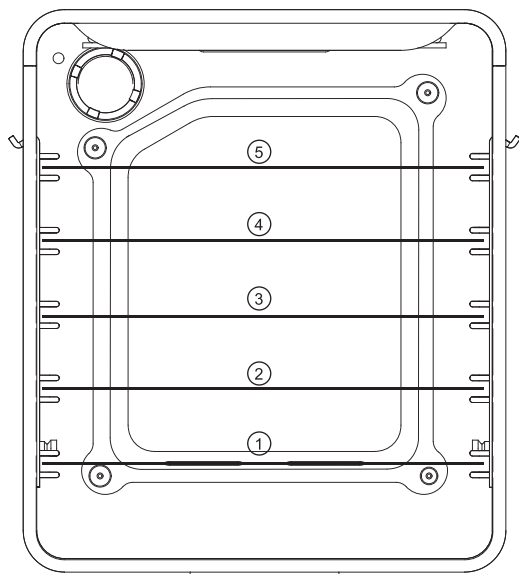
Nota: Los consejos de cocción proporcionados son aproximados y pueden ajustarse según su nivel de experiencia. Tenga en cuenta que algunas funciones incluyen calefacción auxiliar mediante ventiladores y otros tubos calefactores, que pueden alcanzar de forma rápida y uniforme la temperatura establecida.

Instalación de estantes

Los bordes altos de la bandeja deben introducirse en el interior del horno. Una vez instalada, la balda solo se puede extraer levantándola.

Niveles guía del horno

Hay cinco niveles diferentes de guía que se pueden utilizar con las rejillas del horno y las bandejas para hornear (véase la ilustración). Estos niveles se indican en las tablas de cocción que figuran al final del manual. Siempre cuente los niveles de abajo hacia arriba.



LIMPIEZA Y CUIDADO

Si realiza una limpieza y un mantenimiento adecuados del horno, influirá significativamente en su correcto funcionamiento.

Antes de iniciar la limpieza, el horno debe estar apagado y todas las perillas deben estar en la posición «0». No empiece la limpieza hasta que el horno se haya enfriado completamente.

- Limpie el horno después de cada uso.
- Enfríe el horno completamente antes de limpiarlo.
- No limpie nunca el aparato con limpiadores a presión o de vapor.
- Lave el interior del horno únicamente con agua tibia y un poco de detergente líquido.

Nota: No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

Sustitución de la bombilla del horno

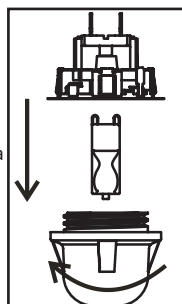
Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento que afecte a piezas eléctricas, desconecte el aparato de la red eléctrica. Si el horno ha estado en uso, deje que la cavidad del horno y las resistencias se enfríen antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

Cambiar la bombilla

- Desenrosque la cubierta protectora. Le recomendamos que lave y seque la cubierta de cristal en este punto.
- Retire con cuidado la bombilla antigua e inserte una nueva adecuada para altas temperaturas (300 °C o 350 °C) con las siguientes especificaciones: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, casquillo G9.
- Vuelva a colocar la cubierta protectora.

IMPORTANTE

- No utilice nunca destornilladores u otros utensilios para retirar la cubierta de la luz. Esto podría dañar el esmalte del horno o el portalámparas. Retire la cubierta sólo con la mano.
- No cambie nunca la bombilla con las manos desnudas, ya que la contaminación de sus dedos puede provocar un fallo prematuro.
- Utilice siempre un paño limpio o guantes.
- La sustitución de la bombilla no está cubierta por la garantía.



Nota: La sustitución de la bombilla no está cubierta por la garantía.

2. La luz del horno está diseñada para iluminar el interior y ayudar al usuario a controlar los alimentos más fácilmente mientras se cocinan. No es adecuado para otros usos, por ejemplo, como iluminación ambiental.

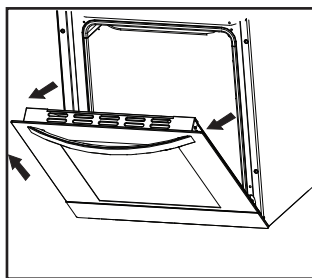
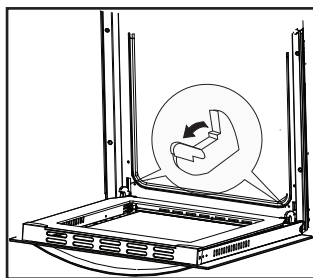
Desmontaje de la puerta

Para facilitar el acceso al interior del horno con fines de limpieza y mantenimiento, se puede retirar la puerta.

Para quitar la puerta, primero incline hacia arriba la parte de seguridad de la bisagra. Cierre suavemente la puerta aproximadamente hasta la mitad, levántela y tire de ella hacia usted.

Siga estos pasos en orden inverso para volver a colocar la puerta.

Al sustituir la puerta, asegúrese de que la muesca de la bisagra (véase la ilustración) encaja en la ranura de la bisagra del marco hueco. Una vez que haya vuelto a colocar la puerta, recuerde bajar el pestillo de seguridad. Si no lo hace, podría dañar la bisagra al cerrar la puerta.

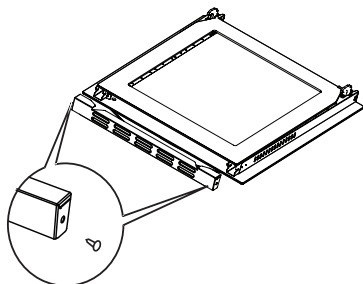


Desmontar de la puerta.

Retirada del cristal interior.

Retire las dos piezas de la esquina superior de la puerta. Se pueden quitar presionando las lengüetas marcadas con flechas a ambos lados de la puerta y deslizando las piezas de las esquinas hacia afuera.

Levante ligeramente el borde del cristal interior y, a continuación, deslícelo fuera de los clips inferiores. A continuación, también se puede retirar el panel de cristal central. Siga estos pasos en orden inverso para volver a colocar el cristal.



Retirada del panel de cristal interior.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

En caso de emergencia, debe:

- Apague todas las unidades de trabajo del horno
- Llame al centro de servicio
- Algunas averías menores pueden repararse siguiendo las instrucciones que figuran en la tabla siguiente. Antes de llamar al centro de atención al cliente o al centro de servicio, compruebe los siguientes puntos que se presentan en la tabla.

Problema	Causa	Acción
El aparato no funciona.	Interrupción del suministro eléctrico.	Compruebe la caja de fusibles doméstica; si funciona. hay un fusible fundido sustitúyalo por uno nuevo.
	Elige una función incorrecta.	Compruebe si el mando de función o de temperatura está en la posición correcta.
La iluminación del horno no funciona.	La bombilla está suelta o dañada.	Apriete o sustituya la bombilla fundida (consulte «Limpieza y mantenimiento»).

Códigos de error

Código de error	Error	Posible causa
E01	Sin sensor de temperatura/ circuito abierto	La placa de control detecta que no hay sensor de temperatura y el horno deja de calentar. La temperatura es inferior a -10 °C.
E02	Cortocircuito en el sensor de temperatura	Se detecta un cortocircuito en el sensor y el horno deja de calentar.

Nota: Todas las reparaciones deben ser realizadas por personal cualificado.

TABLAS PARA HORNO

Pastelería

Utilice la función de horno convencional o ventilado para obtener los mejores resultados.

Nota: los consejos de cocción que figuran en las tablas siguientes son orientativos y pueden ajustarse en función de su experiencia previa y de sus preferencias culinarias. Si el tipo de tarta requerido no figura en la lista, consulte el más parecido.

Horno convencional

- La convección natural crea una zona de cocción perfecta en el centro del horno, ideal para pastelería seca, pan y tartas.
- Recomendamos el uso de fuentes oscuras, ya que las claras reflejan el calor y es posible que la masa no se dore lo suficiente.
- Coloque siempre las bandejas de horno sobre las rejillas de la parrilla. Retire la bandeja sólo si hornea en la bandeja plana para galletas suministrada con el horno.
- No introduzca el pastel en el horno hasta que haya alcanzado la temperatura deseada.

Consejos para hornear

¿Está bien cocido el pastel?

Pinchar el bizcocho con una brocheta de madera por la parte más gruesa, si la masa no se pega, el bizcocho está cocido del todo.

La tarta se ha derrumbado

Compruebe la receta. Es posible que la próxima vez tenga que utilizar una cantidad menor de componentes líquidos. Asegúrese de que se respetan los tiempos de mezcla, especialmente si se utilizan batidoras eléctricas, para conseguir la consistencia adecuada.

El pastel es demasiado ligero en la parte inferior

Recomendamos utilizar fuentes de horno más oscuras para obtener mejores resultados. También puede intentar hornear un nivel más bajo la próxima vez o utilizar la función de calentamiento inferior para terminar el proceso de cocción.

La tarta de queso está poco hecha

La próxima vez reduzca la temperatura y prolongue el tiempo de horneado. Nota: los intervalos de temperatura y los tiempos de horneado que figuran en las tablas son indicativos. Recomendamos seleccionar la temperatura más baja al principio y aumentarla en las fases posteriores de la cocción si es necesario.

Nota: los intervalos de temperatura y los tiempos de horneado que figuran en las tablas son indicativos. Recomendamos seleccionar la temperatura más baja al principio y aumentarla en las fases posteriores de la cocción si es necesario.

Nota:

- Las tablas indican el rango de temperatura. Seleccione siempre primero la temperatura más baja. Siempre puede aumentar la temperatura en caso de que la masa necesite más tiempo de horneado.
- Los tiempos de horneado son solo orientativos. Pueden variar en función de las características individuales.

Tipo de pastelería	Nivel de guía	Temp (°C) 	Nivel de guía	Temp (°C) 	Tiempo de cocción (mín.)
Pastelería dulce					
Pastel de pasas	3	160-170	3	150-160	55-70
Pastel de anillos	3	160-170	3	150-160	60-70
Pastel de árbol (en forma de tarta)	3	160-170	3	150-160	45-60
Tarta de queso (en forma de tarta)	3	180-190	4	160-170	60-80
Tarta de frutas	3	190-200	4	170-180	50-70
Tarta de frutas con glaseado	3	180-190	4	160-170	60-70
Bizcocho	3	180-190	3	160-170	30-40
Pastel de escamas	4	190-200	4	170-180	25-35
Masa de bizcocho de frutas	4	160-170	4	160-170	50-70
Tarta de cerezas	4	190-210	4	170-200	30-50
Rollo de gelatina	4	190-200	4	170-180	15-25
Abanico de frutas	4	160-170	4	150-160	25-35
Moño de trenza	3	190-210	4	180-210	35-50
Pastel de Navidad	3	180-190	4	170-200	45-70
Tarta de manzana	3	190-210	4	170-200	40-60
Hojaldre	3	180-190	4	160-170	40-60

Tipo de pastelería	Nivel de guía	Temp (°C) 	Nivel de guía	Temp (°C) 	Tiempo de cocción (mín.)
Empanadas					
Rollo de bacon	3	190-200	4	170-180	45-60
Pan	3	200-220	4	180-210	50-60
Rollos	3	210-230	4	200-220	30-40
Cookies					
Rollo de Caraway	4	180-190	4	160-170	15-25
Galletas	4	180-190	4	160-170	20-30
Pastelería danesa	4	190-210	4	170-200	20-35
Hojaldre	4	200-210	4	180-200	20-30
Profiteroles	4	190-210	4	170-200	25-45
Pastelería congelada					
Tarta de manzana	3	190-210	4	170-200	50-70
Tarta de queso	3	190-200	4	170-180	65-85
Pizza	3	210-230	4	200-220	20-30
Frituras para horno	3	210-230	4	200-220	20-35
Patatas fritas al horno	3	210-230	4	200-220	20-35

Asado

Utilice la función de horno convencional o ventilado para obtener los mejores resultados.

Consejos para asar

- Para obtener los mejores resultados, utilice bandejas de esmalte ligero, cristalería resistente al horno, ollas de barro o de hierro fundido. Cubrir el asado o envolverlo en papel de aluminio conservará los jugos y mantendrá limpio el horno.
- Si deja el asado destapado, el tiempo de cocción será menor. Los asados grandes pueden colocarse directamente sobre la rejilla del grill dentro de la bandeja del horno.

Nota: Los intervalos de temperatura y los tiempos de asado que figuran en las tablas son indicativos y variarán en función del tipo, el tamaño y la calidad de la carne.

- Asar grandes trozos de carne puede producir un exceso de vapor y condensación en la puerta del horno. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Una vez que haya terminado de cocinar, asegúrese de limpiar bien la puerta y el cristal del horno.
- El asado debe controlarse regularmente y darse la vuelta a mitad de cocción.
- Al asar en la rejilla del grill, asegúrese de que la rejilla se asienta correctamente dentro de la bandeja del horno para recoger los jugos y la grasa que gotean.
- No deje nunca enfriar el asado en el horno, ya que podría producirse condensación que, a su vez, podría provocar la corrosión del horno.

Tipo de carne	Peso	Nivel de guía	Temp (°C) 	Nivel de guía	Temp (°C) 	Tiempo de asado (min.)
Carne de vacuno						
Lomo de buey	1000	3	210-230	3	200-220	100-120
Lomo de buey	1500	3	210-230	3	200-220	120-150
Roast beef, poco hecho	1000	3	230-240	3	220-230	30-40
Roast beef, bien hecho	1000	3	230-240	3	220-230	40-50
Carne de cerdo						
Asado de cerdo con piel	1500	3	190-200	3	170-180	140-160
Flanco	1500	3	200-210	3	180-190	120-150
Flanco	2000	3	190-210	3	170-200	150-180
Lomo de cerdo	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Rollitos de carne	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Chuleta de cerdo	1500	3	190-210	3	170-200	100-120
Carne picada asada	1500	3	220-230	3	210-220	60-70
Ternera						
Rollo de ternera	1500	4	190-210	4	170-200	90-120

Tipo de carne	Peso	Nivel de guía	Temp (°C) 	Nivel de guía	Temp (°C) 	Tiempo de asado (min.)
Codillo de ternera	1700	4	190-210	4	170-200	120-130
Cordero						
Costillas de cordero	1500	4	200-210	4	180-200	100-120
Hueso de cuchilla de cordero	1500	4	200-210	4	180-200	120-130
Venado						
Costillas de liebre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Hueso de la hoja de la liebre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Jamón de jabalí	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Aves de corral						
Pollo entero	1200	4	210-220	4	200-210	60-70
Pollo entero	1500	4	210-220	4	200-210	70-90
Pato	1700	4	190-210	4	170-200	120-150
Ganso	4000	4	170-180	4	150-160	180-200
Pavo	5000	4	160-170	4	140-150	180-240
Pescado						
Pescado entero	1000	4	210-220	4	200-210	50-60
Soufflé de pescado	1500	4	190-210	4	170-200	50-70

Parrilla

- El calor intenso del elemento infrarrojo hace que el horno y sus accesorios estén extremadamente calientes.
Utilice guantes de cocina y utensilios adecuados para asar.
- Para evitar entrar en contacto con la grasa caliente que podría causar lesiones, utilice pinzas largas para asar a la parrilla cuando manipule los alimentos asados.
- La parrilla debe estar supervisada en todo momento. Un calor excesivo puede quemar rápidamente los alimentos, lo que supone un riesgo de incendio.
- No permita que haya niños cerca del grill cuando esté en funcionamiento.
- El grill es ideal para embutidos bajos en grasa, carne, filetes de pescado y bistecs, así como para dorar o hacer crujientes los platos.

Consejos para asar

Preste atención:

- Los intervalos de temperatura y los tiempos de grill que figuran en las tablas son indicativos y variarán en función del tipo, el tamaño y la calidad de la carne.
- El asado debe realizarse con la puerta del horno cerrada.
- La parrilla debe precalentarse durante 3 minutos.
- Engrase la rejilla del grill antes de colocar los alimentos para evitar que se peguen a la rejilla. Coloque la rejilla en la bandeja del horno, que recogerá la grasa y los jugos que goteen.
- Dar la vuelta a la carne a mitad de cocción. Los trozos de carne más pequeños necesitarán una sola vuelta, mientras que los trozos de carne más grandes pueden necesitar más vueltas. Utilice siempre pinzas adecuadas para manipular la carne.
- Limpie a fondo el horno y sus accesorios después de cada uso para garantizar la longevidad de su aparato.

Tipo de carne	Peso (gramos)	Nivel de guía	Temp (°C) 	Tiempo de asado (min.)
Carne y embutidos				
2 filetes de ternera, poco hecho	400	6	240	14-16
2 filetes de ternera, al punto	400	6	240	16-20
2 filetes de ternera, bien hechos	400	6	240	20-23

Tipo de carne	Peso (gramos)	Nivel de guía	Temp (°C) 	Tiempo de asado (min.)
2 filetes de escalope de cerdo	350	6	240	19-23
2 chuletas de cerdo	400	6	240	20-23
2 filetes de ternera	700	6	240	19-22
4 chuletas de cordero	700	6	240	15-180
4 salchichas a la parrilla	400	6	240	9-14
1 pollo partido por la mitad	1400	4	240-250	18-33 (un lado) 23-28 (otro lado)
Pescado				
Filetes de salmón	400	5	240	19-22
Pescado en papel de aluminio	500	5	230	10-13
Tostar				
4 rebanadas de pan blanco	200	6	240	1,5-3
2 rebanadas de pan integral	200	6	240	2-3
Bocadillo tostado	600	6	240	4-7
Carne/ aves de corral				
Pollo	1000	4	180	60-70
Asado de cerdo	1500	4	160-180	90-120
Cuello de cerdo	1500	4	160-180	100-180
Codillo de cerdo	1000	4	160-180	120-160
Carne asada	1500	4	190-200	40-80

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Información de conformidad con el Reglamento nº 66/2014

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047816		
Tipo de horno	Horno eléctrico doméstico		
Masa del aparato	M	26	kg
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad		
Volumen por cavidad	V	49	L
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE Electricidad	0,79	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE Electricidad	0,72	kWh/ciclo
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE gas cavidad	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo aire por cavidad (energía eléctrica final)	CE gas cavidad	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Índice de eficiencia energética por cavidad	Cavidad EEI	94,96	

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



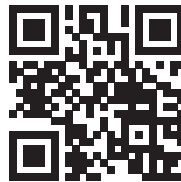
Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.
Contacto: info@electronic-star.de

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier mode d'emploi et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	90
Vue d'ensemble de l'appareil et boutons de fonction	92
Installation	93
Fonctionnement	96
Fonctions du four	100
Nettoyage et entretien	103
Dépannage	106
Tables de cuisson	107
Fiche technique du produit	115
Informations sur le recyclage	116
Fabricant	116

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047816
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale	2350 W
Élément supérieur	1200 W
Élément de gril	/
Élément bas	1150 W
Élément circulaire	/
Ventilateur	●

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Précautions générales d'utilisation

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- En cours d'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Certaines parties de l'appareil peuvent conserver longtemps la chaleur ; attendez que l'appareil refroidisse avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur.
- N'utilisez pas le four en ayant les pieds nus. Ne touchez pas le four avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
- Veuillez utiliser le produit dans un environnement ouvert.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne posez rien dessus, vous risqueriez de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- La porte du four ne doit pas être ouverte fréquemment pendant la cuisson.

Sécurité et surveillance des enfants

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four en fonctionnement, en particulier lorsque le gril est en marche.

Sécurité électrique

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Installation et réglages

- L'appareil doit être installé par un technicien agréé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un placement défectueux et une installation par du personnel non autorisé.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Un moyen de déconnexion omnipolaire doit être incorporé au câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

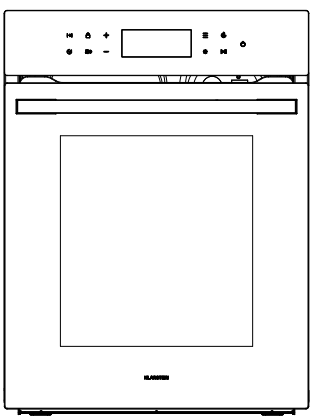
Nettoyage et entretien

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, car vous risquez de rayer la surface et de faire éclater la vitre du four.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

Première utilisation

- Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four.
- Faites fonctionner le nouveau produit à vide avec la fonction de cuisson conventionnelle à 250 °C pendant 30 minutes pour nettoyer les impuretés de l'huile à l'intérieur de la cavité.
- Lors de la première utilisation, il est tout à fait normal qu'il y ait une légère fumée et des odeurs. Si cela se produit, il suffit d'attendre que l'odeur disparaisse avant d'enfourner les aliments.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL ET BOUTONS DE FONCTION

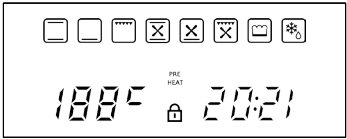


Panneau de contrôle



①	Touche de temps de cuisson	⑦	Touche température/durée
②	Bouton de verrouillage parental	⑧	Diminution de la durée / température
③	Augmentation de la durée / température	⑨	Affichage
④	Sélection de la fonction	⑩	Bouton d'éclairage
⑤	Bouton de cuisson à l'air chaud	⑪	Bouton Start / Stop
⑥	Touche de fin de cuisson	⑫	Bouton ON/OFF

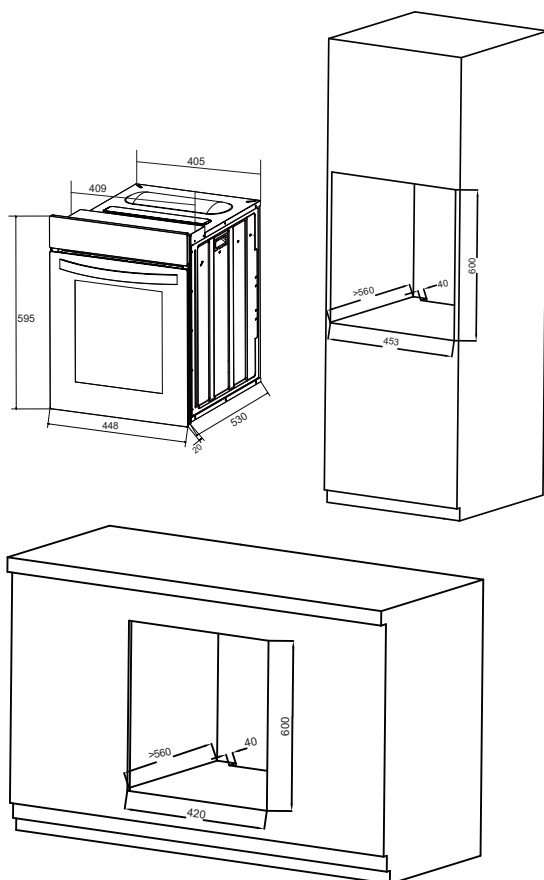
Affichage



INSTALLATION

- La cuisine doit être sèche et bien ventilée selon les règles techniques en vigueur.
- Le tuyau principal situé derrière le four doit être placé de telle sorte qu'il ne touche pas l'arrière du four en raison de la chaleur générée pendant le fonctionnement.
- Il s'agit d'un four encastrable, ce qui signifie que sa paroi arrière et une paroi latérale peuvent être placées à côté d'un meuble haut ou d'un mur. Les revêtements ou placages utilisés sur les meubles encastrés doivent être appliqués avec un adhésif résistant à la chaleur (100°C). Si vous avez un doute sur la résistance à la chaleur de vos meubles, laissez un espace d'environ 2 cm autour du four. La paroi derrière le four doit supporter les températures élevées. Pendant le fonctionnement, l'arrière du four peut chauffer jusqu'à environ 50 °C au-dessus de la température ambiante.
- Réalisez une ouverture aux dimensions indiquées sur le schéma pour l'installation du four.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Insérez complètement le four dans l'ouverture sans desserrer les quatre vis aux positions indiquées sur le schéma.

Dimensions



Remarque : Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, veillez à ce qu'un espace suffisant soit prévu pour la table de cuisson, conformément aux instructions du fabricant de la table de cuisson. Si vous installez le four sous un plan de travail, assurez-vous que le rail supérieur a été retiré pour permettre la circulation de l'air autour de l'appareil.

Branchement électrique



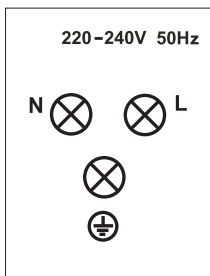
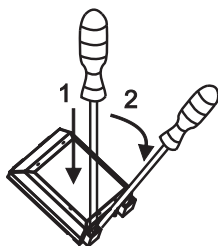
MISE EN GARDE

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié et agréé. Aucune modification ou changement volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectué.

- Avant d'établir le raccordement, il est indispensable de vérifier si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension réelle du réseau.
- Le câble d'alimentation doit avoir une longueur minimale de 1,5 mètre.
- Il est essentiel que le fil de mise à la terre soit installé de manière à être le dernier fil retiré en cas de défaillance du dispositif de décharge de sécurité du câble d'alimentation.
- Il est important de placer le câble d'alimentation de manière à éviter tout contact avec le panneau arrière du four, en raison de la chaleur générée pendant le fonctionnement.
- Il est essentiel d'utiliser un câble de taille correcte, en particulier le câble HO5VV-F 3 X 1,5 mm². Il est impératif que le fil de mise à la terre soit plus long que les autres fils.
- Les moyens de déconnexion du réseau d'alimentation doivent avoir une séparation des contacts dans tous les pôles qui assure une déconnexion complète en cas de surtension dans un câblage fixe, conformément aux réglementations de câblage.

Raccordement (par un électricien agréé)

- A l'aide du tournevis fourni, ouvrez le couvercle du connecteur à l'arrière de l'appareil. Déverrouiller les deux verrous situés de part et d'autre de la partie inférieure du connecteur.
- Le câble d'alimentation doit passer par le dispositif de sécurité de secours qui protège le câble d'alimentation contre toute déconnexion.
- Une fois cette opération effectuée, serrez fermement le dispositif de décharge et fermez le couvercle du connecteur.



Codes couleur

L = LIVE, de couleur marron ou noire.

N = NEUTRE, coloré en bleu ou en blanc.

⏏ = TERRE, en vert ou en vert jaune.

Remarque : Attention à la bonne connexion de N.

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

- Retirer l'emballage et nettoyer l'intérieur du four.
- Les accessoires du four doivent être démontés et lavés à l'eau tiède et avec une petite quantité de liquide vaisselle. Activez la ventilation de la pièce ou bien ouvrez une fenêtre.
- Chauffez le four à une température de 250 °C pendant environ 30 minutes. Enlevez les taches éventuelles et lavez soigneusement.



ATTENTION

Il arrive que de la fumée et une odeur particulière se dégagent lorsque le four chauffe pour la première fois. Ce phénomène est normal et disparaît en 30 minutes environ.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

1. Branchez l'appareil.
2. L'appareil entre en état de veille, le buzzer retentit. L'écran affiche l'heure par défaut « 12:00 » et clignote.
3. Réglez l'heure à l'aide du bouton Augmenter ou Diminuer. Appuyez sur la touche Start pour confirmer ou attendez 5 secondes pour une confirmation automatique.
4. En mode veille, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le 2 secondes pour allumer le four. La première fonction est sélectionnée par défaut et l'écran affiche la température et le temps de cuisson par défaut.
5. Après avoir réglé la fonction, la température et l'heure, appuyez une fois sur la touche Start/Stop pour démarrer le four.

Remarque : Après avoir réglé l'heure, l'horloge ne peut plus être modifiée en mode veille. Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur la touche température/heure jusqu'à entendre un bip. L'heure se met à clignoter sur l'écran et est réglable en appuyant sur la touche d'augmentation ou de diminution. L'appareil revient automatiquement à l'état de veille lorsqu'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. L'appareil ne repassera pas automatiquement en état de veille lorsqu'il est en mode pause.

Fonctionnement semi-automatique

Ce mode permet de régler le temps de cuisson du four. Lorsque le temps est écoulé, le four s'arrête de fonctionner et l'alarme retentit.

Réglez le temps de cuisson lorsque l'appareil est sous tension et que le four fonctionne :

1. Lorsque le four est en mode semi-automatique et que l'on appuie sur la touche « Temps de cuisson » (le témoin lumineux est toujours allumé à pleine intensité), le module d'affichage de la durée indique par défaut (00:00) et clignote pour indiquer que le réglage de la durée est actif. La durée se règle en appuyant sur les boutons d'augmentation ou de diminution. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour démarrer l'appareil.
2. Lorsque le four commence à fonctionner, le compte à rebours démarre. La minuterie diminue lorsque le four est en marche.
3. Lorsque le compte à rebours atteint 0, les affichages de l'heure et de la température clignotent et l'avertisseur sonore retentit en continu pendant 120 secondes. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quel bouton ; sinon, elle s'arrêtera automatiquement après 120 secondes. Une fois que l'alarme a cessé de retentir, l'interface d'affichage passe en mode pause.

Remarque : Si vous souhaitez annuler le fonctionnement semi-automatique, réglez la durée sur « 00:00. » Après avoir annulé l'opération, le four fonctionnera en fonction de la durée maximale de fonctionnement. Si aucune touche n'est activée pendant 10 minutes après la fin de la cuisson, l'appareil revient en mode veille.

Fonctionnement automatique

Une fois que vous avez réglé le mode semi-automatique, appuyez sur la touche « Fin du temps de cuisson. » Le module d'affichage de l'heure indique l'heure actuelle et clignote. Utilisez les boutons d'augmentation et de diminution pour régler la durée. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour démarrer. Une fois que le four est en mode automatique, l'interface d'affichage de l'horloge indique l'heure de fin programmée et la touche « Fin de cuisson » s'allume en pleine luminosité.

Note : Après le processus de démarrage entièrement automatique, le temps d'attente s'affiche. Une fois ce temps écoulé, le four se met à fonctionner comme en mode semi-automatique. **Exemple :** L'horloge est réglée sur 12:00 et la durée sur 30 minutes. L'heure de fin est fixée à 14h00. Lorsque le mode automatique est activé, l'interface d'affichage de l'horloge indique 14:00 et la touche « Fin de cuisson » s'allume. Lorsque l'heure atteint 13:30, le four se met en marche.

Remarque :

La fin de la plage de temps de cuisson est atteinte lorsque l'heure actuelle est inférieure ou égale à la fin du temps de cuisson et supérieure ou égale à l'heure actuelle plus 24 heures.

La fin du temps de cuisson est égale à l'heure actuelle plus le temps de cuisson plus le temps d'attente.

Réglage de la température et de la durée

Avant de lancer le programme du four, vous pouvez appuyer sur la touche durée / température pour modifier la température et la durée de fonctionnement si nécessaire.

1. Après avoir sélectionné la fonction de cuisson, la température par défaut s'affiche. Appuyez sur la touche durée / température. L'affichage de la température commence à clignoter pour indiquer que vous pouvez régler la température. Appuyez sur la touche d'augmentation ou de diminution pour régler la température. Une fois la nouvelle température réglée, vous pouvez soit lancer immédiatement le processus de confirmation, soit sélectionner la fonction de temps de cuisson pour confirmer le réglage actuel.
2. Lorsque le four est en marche, si vous souhaitez modifier le temps de cuisson ou la température, vous devez d'abord appuyer sur la touche Start/Stop. Après le démarrage, une pression sur la touche Start/Stop met le four en pause ; à ce moment-là, toutes les fonctions (température et durée) sont mises en pause et la touche clignote pour vous rappeler que le four est en mode pause. La durée et la température peuvent alors être réglées en suivant les étapes ci-dessus. Une fois les réglages terminés, appuyez sur la touche Start/Stop pour confirmer, après quoi le four fonctionnera selon les nouveaux paramètres définis.

Éclairage du four

1. La lumière du four peut s'allumer et s'éteindre à l'aide de la touche d'éclairage du four lorsque le four est allumé.
2. Après avoir activé la fonction, la lumière du four s'allume et s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Fonction de verrouillage parental

1. Pendant le démarrage, appuyez sur le bouton de verrouillage parental et maintenez-le trois secondes pour activer la fonction de verrouillage parental. Cette opération s'accompagne d'un signal sonore. À l'exception du bouton d'alimentation et du bouton de la lampe du four, les autres boutons sont désactivés. L'activation ou l'annulation de la fonction de verrouillage parental n'affecte pas le fonctionnement des fonctions existantes.
2. Appuyez sur la touche pendant trois secondes pour annuler la fonction de verrouillage parental et rétablir l'état précédent. Lorsqu'un bouton n'est pas valide dans l'état de verrouillage parental, un son d'invite est émis.

Fonction d'arrêt automatique

Chaque mode a une durée maximale de fonctionnement, une fonction d'arrêt automatique notée dans les critères suivants :

Température	Durée de fonctionnement
≤120 °C	24 h
121-200 °C	6 h
≥201 °C	4 h

Lors de la sélection du temps de cuisson du four, la fonction d'arrêt automatique est activée (en supposant que l'arrêt soit activé).

Si vous réglez la température entre 201 °C et 250 °C et le temps de cuisson sur 5 heures, le four ne s'éteindra pas automatiquement après 4 heures et continuera à fonctionner jusqu'à ce que la limite de 5 heures soit atteinte.

FONCTIONS DU FOUR

Réglages du bouton de fonction du four



Élément inférieur et supérieur allumés

Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs et créent ainsi un four à convection naturelle.



Élément bas

Seul l'élément chauffant inférieur est activé.



Gril complet (élément gril)

Cette fonction diffuse la chaleur de l'élément du gril. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie supérieure de la zone de cuisson, ce qui est idéal pour griller de grandes portions.

Remarque : Cette fonction ne permet pas de régler l'heure de fin.



Four à chaleur tournante

Cette fonction de cuisson utilise les éléments supérieur et inférieur ainsi que le ventilateur pour répartir la chaleur de manière uniforme dans tout le four.



Éclairage du four

En mode de démarrage, vous pouvez allumer/éteindre l'éclairage du four à l'aide de la touche d'éclairage du four.



Élément bas + ventilateur

Ce programme utilise à la fois le chauffage inférieur et le ventilateur. Il est particulièrement adapté à certains types de pâtisseries et de plats préparés dans un seul récipient.



Fermentation

En mode fermentation, le ventilateur et le chauffage inférieur sont activés.

Remarque : La température suggérée est de 35 ou 40 °C.

Si la température est supérieure à la valeur limite, il ne peut pas être démarré.



Ventilateur + élément de gril

Cette fonction utilise le ventilateur pour faire circuler la chaleur de l'élément du gril autour des aliments.

- Placer le bac à grillades sur la 4e ou 5e position de l'étagère.
- Préchauffer le gril pendant 5 minutes avant de l'utiliser.
- Grillez toujours avec la porte du four fermée.

Remarque : Cette fonction ne permet pas de régler l'heure de fin.



Décongélation

En utilisant le ventilateur avec chauffage inférieur, cette fonction du four fait circuler l'air autour de la cavité du four, accélérant ainsi le processus naturel de décongélation.



Air Fry

Vous pouvez appuyer sur cette touche pour entrer dans le mode de cuisson à l'air en état de démarrage.

Cuisson rapide grâce au gril supérieur, au gril inférieur et au ventilateur arrière. Principalement utilisé pour les aliments non frits.

Menu	Température	Durée	Position de l'étagère
Nuggets de poulet	200 °C	20-25 min.	3
Ailes de poulet	200 °C	18-23 min.	3
Filet de poisson	180 °C	23-27 min.	3
Frites	200 °C	17-20 min.	4
Rondelles d'oignon	200 °C	15-18 min.	4

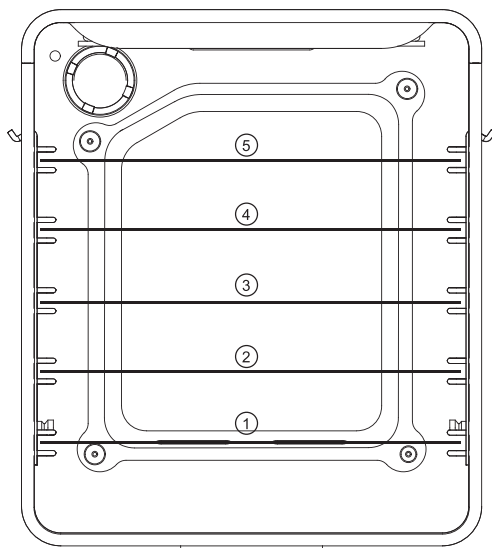
Remarque : Les conseils de cuisson fournis sont approximatifs et peuvent être ajustés en fonction de votre niveau d'expérience. Veuillez noter que certaines fonctions comprennent un chauffage auxiliaire par ventilateurs et autres tubes chauffants, qui permettent d'atteindre rapidement et uniformément la température réglée.

Installation de la plaque

Les bords supérieurs de la plaque doivent être poussés à l'intérieur du four. Une fois installée, la plaque ne peut être retirée qu'en la soulevant.

Niveaux de glissière du four

Il existe cinq niveaux de guidage différents pour les étagères du four et les plaques de cuisson (voir illustration). Ces niveaux sont référencés dans les tableaux de cuisson à la fin du manuel. Il faut toujours compter les niveaux de bas en haut.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez un nettoyage et un entretien adéquats de votre four pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil.

Avant de commencer le nettoyage, le four doit être éteint et vous devez vous assurer que tous les boutons sont en position « 0. » Ne commencez pas le nettoyage avant que le four ne soit complètement refroidi.

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Laissez refroidir le four complètement avant de le nettoyer.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à pression.
- L'intérieur du four ne doit être lavé qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Remarque : N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matières abrasives pour le nettoyage et l'entretien de la façade en verre.

Remplacement de l'ampoule du four

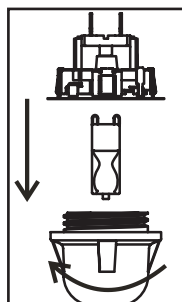
Avant toute opération d'entretien des pièces électriques, l'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique. Si le four a été utilisé, laissez-le refroidir ainsi que les éléments chauffants avant de procéder à l'entretien.

Changement de l'ampoule

- Dévisser le couvercle de protection. Nous vous recommandons de laver et de sécher le couvercle en verre à ce stade.
- Retirez soigneusement l'ancienne ampoule et insérez la nouvelle ampoule adaptée aux températures élevées (300°C) ayant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50 Hz, 25 W, culot G9.
- Revissez le couvercle de protection.

IMPORTANT

- Ne jamais utiliser de tournevis ou d'autres ustensiles pour retirer le couvercle de la lampe. Cela pourrait endommager l'émail du four ou le support de la lampe. Retirer uniquement à la main.
- Ne remplacez jamais l'ampoule à mains nues, car la contamination de vos doigts peut entraîner une défaillance prématurée.
- Utilisez toujours un chiffon propre ou des gants.
- Le remplacement de l'ampoule n'est pas couvert par la garantie.



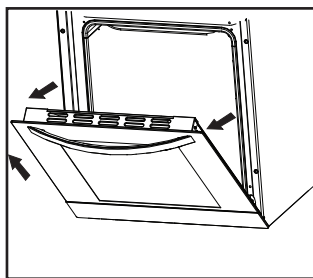
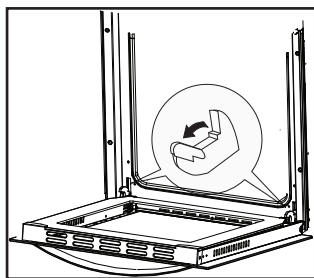
Remarque : 1. Le remplacement de l'ampoule n'est pas couvert par la garantie.
2. L'ampoule du four est conçue pour éclairer la cavité et permettre à l'utilisateur de surveiller plus facilement les aliments pendant la cuisson. Elle ne convient pas à d'autres utilisations, par exemple comme éclairage d'ambiance.

Démontage de la porte

Pour faciliter l'accès à la cavité du four à des fins de nettoyage et d'entretien, la porte est démontable.

Pour ce faire, inclinez vers le haut la partie de la charnière munie d'un loquet de sécurité. Fermez doucement la porte à mi-chemin, soulevez-la et tirez-la vers vous. Suivez ces étapes en sens inverse pour remettre la porte en place.

Lors du remplacement de la porte, veillez à ce que l'encoche de la charnière (voir illustration) s'insère dans la fente de la charnière dans le cadre de la cavité. Une fois la porte remontée, n'oubliez pas d'abaisser le verrou de sécurité. Le non-respect de cette consigne risque d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.

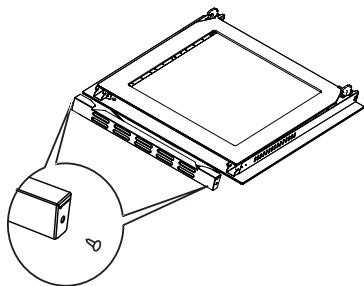


Démontage de la porte

Démontage du panneau de verre interne

Retirer les deux pièces d'angle de la partie supérieure de la porte. Pour les retirer, il suffit d'appuyer sur les languettes marquées d'une flèche de chaque côté de la porte et de faire glisser les pièces d'angle vers l'extérieur.

Soulevez légèrement le bord de la vitre intérieure, puis faites-la glisser de ses clips inférieurs. Le panneau de verre central peut alors être retiré. Suivez ces étapes en sens inverse pour remettre la porte en place.



Démontage du panneau de verre interne

DÉPANNAGE

En cas d'urgence :

- Éteindre tous les éléments du four
- Appeler le centre de service
- Certains défauts mineurs peuvent être corrigés en suivant les instructions données dans le tableau ci-dessous. Avant d'appeler le centre d'assistance à la clientèle ou le centre de service, vérifiez les points suivants dans le tableau.

Problème	Cause	Action
L'appareil ne fonctionne pas.	Coupure d'alimentation électrique.	Vérifier la boîte à fusibles de la maison ; si le fusible est grillé, le remplacer par un nouveau.
	Mauvais choix d'une fonction.	Vérifier si le bouton de fonction ou de température est placé dans la bonne position.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal fixée ou endommagée.	Resserrer ou remplacer l'ampoule grillée (voir « Nettoyage et entretien »)

Codes d'erreurs

Code erreur	Erreur	Cause possible
E01	Pas de capteur de température/circuit ouvert	La carte de contrôle détecte qu'il n'y a pas de sonde de température, le four s'arrête de chauffer. La température est inférieure à -10°C.
E02	Court-circuit du capteur de température	Un court-circuit de la sonde est détecté et le four s'arrête de chauffer.

Remarque : Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié.

TABLES DE CUISON

Pâtisserie

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la fonction four conventionnel ou four à chaleur tournante.

Remarque : les conseils de cuisson donnés dans les tableaux suivants sont approximatifs et peuvent être adaptés en fonction de votre expérience et de vos préférences culinaires. Si le type de gâteau requis ne figure pas dans la liste, il convient de se référer à celui qui lui ressemble le plus.

Four conventionnel

- La convection naturelle crée une zone de cuisson parfaite au centre du four, idéale pour les pâtisseries sèches, le pain et les gâteaux.
- Il est recommandé d'utiliser des plats de cuisson foncés, car les plats clairs reflètent la chaleur et la pâte risque de ne pas être suffisamment dorée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur les grilles. Ne retirez la grille que si vous cuisez dans la plaque à biscuits plate fournie avec le four.
- N'enfournez pas le gâteau avant qu'il n'ait atteint la température requise.

Conseils de cuisson

Le gâteau est-il entièrement cuit ?

Piquer le gâteau à l'aide d'une brochette en bois dans la partie la plus épaisse, si la pâte ne colle pas, le gâteau est entièrement cuit.

Le gâteau s'est effondré

Consultez la recette. Il se peut que vous deviez utiliser une plus petite quantité de composants liquides la prochaine fois. Veillez à respecter les temps de mélange, en particulier lorsque vous utilisez des mélangeurs électriques, afin d'obtenir la bonne consistance.

Le fond du gâteau n'est pas assez cuit

Nous recommandons d'utiliser des plats à four plus foncés pour obtenir de meilleurs résultats. Vous pouvez également essayer de cuire un niveau plus bas la prochaine fois ou utiliser la fonction de chaleur de sole pour terminer le processus de cuisson.

Le gâteau au fromage n'est pas assez cuit

La prochaine fois, réduisez la température et prolongez le temps de cuisson.

Remarque : les plages de température et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont indicatifs. Il est recommandé de choisir la température la plus basse pour commencer et de l'augmenter en fin de cuisson si nécessaire.

Remarque : les plages de température et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont indicatifs. Il est recommandé de choisir la température la plus basse pour commencer et de l'augmenter en fin de cuisson si nécessaire.

Remarque :

- Les tableaux indiquent la plage de température. Sélectionnez toujours la température la plus basse en premier. Vous pouvez toujours augmenter la température au cas où la pâte aurait besoin de plus de cuisson.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des caractéristiques individuelles.

Type de pâtisserie	Niveau du guide	Temp (°C) 	Niveau du guide	Temp (°C) 	Temps de cuisson (min.)
Pâtisserie sucrée					
Gâteau aux raisins	3	160-170	3	150-160	55-70
Gâteau type savarin	3	160-170	3	150-160	60-70
Gâteau en forme d'arbre (tarte)	3	160-170	3	150-160	45-60
Gâteau au fromage (sous forme de tarte)	3	180-190	4	160-170	60-80
Gâteau aux fruits	3	190-200	4	170-180	50-70
Gâteau aux fruits avec glaçage	3	180-190	4	160-170	60-70
Génoise	3	180-190	3	160-170	30-40
Cake au flan	4	190-200	4	170-180	25-35
Pâte à gâteau aux fruits	4	160-170	4	160-170	50-70
Gâteau aux cerises	4	190-210	4	170-200	30-50
Rouleau de gelée	4	190-200	4	170-180	15-25
Tarte aux fruits	4	160-170	4	150-160	25-35
Brioche tressée	3	190-210	4	180-210	35-50
Gâteau de Noël	3	180-190	4	170-200	45-70
Tarte aux pommes	3	190-210	4	170-200	40-60

Type de pâtisserie	Niveau du guide	Temp (°C) 	Niveau du guide	Temp (°C) 	Temps de cuisson (min.)
Pâte feuilletée	3	180-190	4	160-170	40-60
pâtisserie salée					
Rouleau de bacon	3	190-200	4	170-180	45-60
Pain	3	200-220	4	180-210	50-60
Rouleaux	3	210-230	4	200-220	30-40
Cookies					
Rouleau de carvi	4	180-190	4	160-170	15-25
Biscuits	4	180-190	4	160-170	20-30
Pâtisserie danoise	4	190-210	4	170-200	20-35
Pâte feuilletée	4	200-210	4	180-200	20-30
Profiteroles	4	190-210	4	170-200	25-45
Pâtisserie surgelée					
Tarte aux pommes	3	190-210	4	170-200	50-70
Gâteau au fromage	3	190-200	4	170-180	65-85
Pizza	3	210-230	4	200-220	20-30
Frites au four	3	210-230	4	200-220	20-35
Frites au four	3	210-230	4	200-220	20-35

Rôtissage

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la fonction four conventionnel ou four à chaleur tournante.

Conseils pour le rôtissage

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des plateaux en émail léger, des ustensiles en verre allant au four, des ustensiles en terre cuite ou en fonte. Le fait de couvrir votre rôti ou de l'envelopper dans du papier d'aluminium permet de préserver les jus et de garder le four propre.
- Si le rôti n'est pas couvert, le temps de cuisson sera plus court. Les grands rôtis peuvent être placés directement sur la grille à l'intérieur de la plaque du four.

Remarque : les plages de température et les durées de cuisson indiquées dans les tableaux sont indicatives et varient en fonction du type, de la taille et de la qualité de la viande.

- Le rôtissage de grosses pièces de viande peut produire une vapeur excessive et de la condensation sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le fonctionnement du four. Une fois la cuisson terminée, veillez à bien essuyer la porte et la vitre du four.
- Le rôti doit être contrôlé régulièrement et retourné à mi-cuisson.
- Lorsque vous rôtissez sur la grille du gril, veillez à ce que la grille soit correctement placée dans le plateau du four afin de recueillir les jus et les graisses qui s'écoulent.
- Ne laissez jamais le rôti refroidir dans le four, car il pourrait produire de la condensation et entraîner la corrosion du four.

Type de viande	Poids	Niveau du guide	Temp (°C) 	Niveau du guide	Temp (°C) 	Durée de rôtissage (min.)
Bœuf						
Longe de bœuf	1000	3	210-230	3	200-220	100-120
Longe de bœuf	1500	3	210-230	3	200-220	120-150
Rôti de bœuf saignant	1000	3	230-240	3	220-230	30-40
Rôti de bœuf bien cuit	1000	3	230-240	3	220-230	40-50
Porc						
Rôti de porc avec peau	1500	3	190-200	3	170-180	140-160
Flanc	1500	3	200-210	3	180-190	120-150
Flanc	2000	3	190-210	3	170-200	150-180
Longe de porc	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Rouleau de viande	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Escalope de porc	1500	3	190-210	3	170-200	100-120
Rôti de viande hachée	1500	3	220-230	3	210-220	60-70
Veau						
Rouleau de veau	1500	4	190-210	4	170-200	90-120
Jarret de veau	1700	4	190-210	4	170-200	120-130

Type de viande	Poids	Niveau du guide	Temp (°C) 	Niveau du guide	Temp (°C) 	Durée de rôtissage (min.)
Agneau						
Côtes d'agneau	1500	4	200-210	4	180-200	100-120
Épaule de mouton	1500	4	200-210	4	180-200	120-130
Chevreuil						
Côtes de lièvre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Épaule de lièvre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Jambon de sanglier	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Volaille						
poulet entier	1200	4	210-220	4	200-210	60-70
poulet entier	1500	4	210-220	4	200-210	70-90
Canard	1700	4	190-210	4	170-200	120-150
Oie	4000	4	170-180	4	150-160	180-200
Dinde	5000	4	160-170	4	140-150	180-240
Poisson						
Poisson entier	1000	4	210-220	4	200-210	50-60
Soufflé de poisson	1500	4	190-210	4	170-200	50-70

Grillades

- La chaleur intense de l'élément infrarouge rend le four et ses accessoires extrêmement chauds.
Utilisez des gants de cuisine et des ustensiles de grillade appropriés.
- Pour éviter d'entrer en contact avec la graisse chaude qui pourrait causer des blessures, utilisez de longues pinces à grillades lorsque vous manipulez les aliments grillés.
- Le gril doit être surveillé en permanence. Une chaleur excessive peut rapidement brûler vos aliments, ce qui constitue un risque d'incendie.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril lorsqu'il fonctionne.
- Le gril est idéal pour les saucisses allégées, la viande, les filets de poisson et les steaks, ainsi que pour faire dorer ou croustiller les plats.

Conseils pour les grillades

Veuillez noter :

- Les températures et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont indicatifs et varient en fonction du type, de la taille et de la qualité de la viande.
- Les grillades doivent être effectuées avec la porte du four fermée.
- L'élément du gril doit être préchauffé pendant 3 minutes.
- Huilez la grille du gril avant d'y placer les aliments pour éviter qu'ils ne collent à la grille. Placez la grille dans la plaque du four qui recueillera la graisse et les jus qui s'écoulent.
- Retourner la viande à mi-cuisson. Les petits morceaux de viande ne se retournent qu'une fois, tandis que les gros morceaux peuvent nécessiter d'être retournés plusieurs fois. Utilisez toujours des pinces appropriées pour manipuler la viande.
- Nettoyez soigneusement le four et ses accessoires après chaque utilisation pour garantir la longévité de votre appareil.

Type de viande	Poids (grammes)	Niveau du guide	Temp (°C) 	Durée de rôtissage (min.)
Viande et saucisses				
2 beefsteaks, saignants	400	6	240	14-16
2 biftecks, moyen	400	6	240	16-20
2 beefsteaks, bien cuits	400	6	240	20-23

Type de viande	Poids (grammes)	Niveau du guide	Temp (°C) 	Durée de rôtiage (min.)
2 filets de porc	350	6	240	19-23
2 côtelettes de porc	400	6	240	20-23
2 steaks de veau	700	6	240	19-22
4 côtelettes d'agneau	700	6	240	15-180
4 saucisses à griller	400	6	240	9-14
1 poulet coupé en deux	1400	4	240-250	18-33 (d'un côté) 23-28 (de l'autre côté)
Poisson				
Filets de saumon	400	5	240	19-22
Poisson en papillotte	500	5	230	10-13
Toast				
4 tranches de pain blanc	200	6	240	1,5-3
2 tranches de pain complet	200	6	240	2-3
Sandwich grillé	600	6	240	4-7
Viande/ volaille				
Poulet	1000	4	180	60-70
Rôti de porc	1500	4	160-180	90-120
Échine de porc	1500	4	160-180	100-180
Jarret de porc	1000	4	160-180	120-160
Rôti de bœuf	1500	4	190-200	40-80

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Informations conformément au règlement (UE) n° 66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	10047816		
Type de four	Four électrique domestique		
Poids de l'appareil	M	26	kg
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume par cavité	V	49	L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	CE cavité électrique	0,79	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode ventilé, par cavité (énergie électrique finale)	CE cavité électrique	0,72	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale gaz)	CE gaz cavité	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode ventilé, par cavité (énergie finale gaz)	CE gaz cavité	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Indice d'efficacité énergétique par cavité	IEE de la cavité	94,96	

(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@electronic-star.de

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato questo dispositivo. La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e a seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e a maggiori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	118
Panoramica del dispositivo e tasti delle funzioni	120
Installazione	121
Utilizzo	124
Funzioni del forno	128
Pulizia e manutenzione	131
Risoluzione dei problemi	134
Tabelle per la cottura	135
Scheda dei dati del prodotto	143
Avviso di smaltimento	144
Produttore	144

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10047816
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza totale	2350 W
Elemento superiore	1200 W
Grill	/
Elemento inferiore	1150 W
Elemento circolare	/
Ventola	●

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Precauzioni generali di utilizzo

- Il dispositivo e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Durante l'uso il dispositivo diventa molto caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Alcune parti del dispositivo possono mantenere il calore per molto tempo; è necessario attendere che si raffreddino prima di toccare le aree esposte direttamente al calore.
- Non utilizzare il forno a piedi nudi. Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi.
- Si prega di utilizzare il prodotto in un ambiente aperto.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non appoggiarvi nulla per evitare di sbilanciare il dispositivo o rompere lo sportello.
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- Lo sportello del forno non deve essere aperto spesso durante la cottura.

Sicurezza e supervisione dei bambini

- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il dispositivo.
- Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- Non lasciare che i bambini si avvicinino al forno quando è in funzione, soprattutto quando il grill è acceso.

Sicurezza elettrica

- Se la superficie è incrinata, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Prima di sostituire la lampada, accertarsi che il dispositivo sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.

Installazione e configurazione

- Il dispositivo deve essere messo in funzione e installato da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni causati da un posizionamento difettoso o da un'installazione effettuata da personale non autorizzato.
- I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità con le specifiche del cablaggio.
- Nell'impianto fisso deve essere previsto un dispositivo di disconnessione onnipolare, conforme alle norme di cablaggio.
- Il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata, per evitare pericoli.

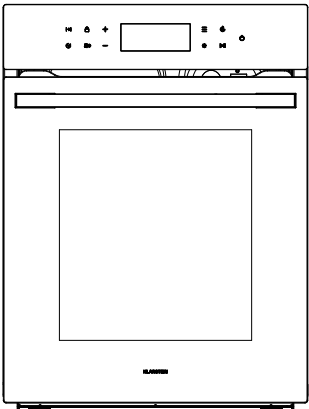
Pulizia e manutenzione

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare un pulitore a vapore.
- Se non si utilizza il dispositivo per molto tempo, si consiglia di staccare la spina.

Primo utilizzo

- Alla prima accensione, il forno può emanare un odore sgradevole. Ciò dipende dall'agente legante utilizzato per i pannelli isolanti all'interno del forno.
- Si prega di far funzionare il nuovo prodotto vuoto con la funzione di cottura convenzionale a 250 °C per 30 minuti per pulire le impurità dell'olio all'interno.
- Durante il primo utilizzo è del tutto normale che ci si formi un po' di fumo. In tal caso, è sufficiente attendere che l'odore svanisca prima di infornare gli alimenti.

PANORAMICA DEL DISPOSITIVO E TASTI DELLE FUNZIONI

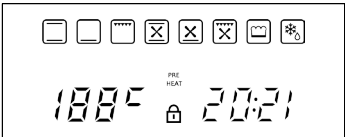


Pannello di controllo



①	Tasto del tempo di cottura	⑦	Tasto della temperatura/del tempo
②	Tasto del blocco per i bambini	⑧	Diminuire la temperatura/ il tempo
③	Aumentare la temperatura/ il tempo	⑨	Display
④	Selezione della funzione	⑩	Tasto della luce
⑤	Tasto Air Fry (frittura ad aria)	⑪	Tasto Start/Stop
⑥	Tasto del termine del tempo di cottura	⑫	Tasto On/Off

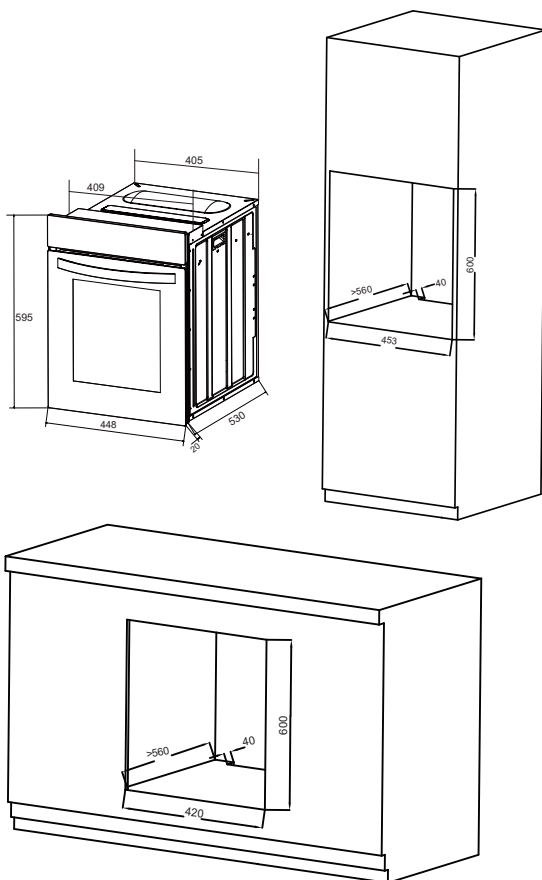
Display



INSTALLAZIONE

- La cucina deve essere asciutta e ben ventilata secondo le norme tecniche vigenti.
- Il tubo principale dietro il forno deve essere posizionato in modo da non toccare il retro del forno a causa del calore che genera durante il funzionamento.
- Si tratta di un forno da incasso, il che significa che la parete posteriore e una parete laterale possono essere collocate accanto a un mobile alto o a una parete. I rivestimenti o le impiallacciature utilizzati sui mobili da incasso devono essere applicati con un adesivo resistente al calore (100°C). Se non si è sicuri della resistenza al calore dei propri mobili, lasciare circa 2 cm di spazio intorno al forno. La parete dietro il forno deve essere in grado di resistere alle alte temperature. Durante il funzionamento, il retro del forno può riscaldarsi fino a circa 50 °C al di sopra della temperatura ambiente.
- Realizzare un'apertura con le dimensioni indicate nel diagramma per l'incasso del forno.
- Il dispositivo deve essere dotato di messa a terra.
- Inserire completamente il forno nell'apertura senza allentare le quattro viti nei punti indicati nell'immagine.

Dimensioni



Nota: se si installa un piano cottura sopra il forno, assicurarsi che vi sia uno spazio adeguato per il piano cottura, secondo le istruzioni del produttore del piano cottura stesso. Se si installa il forno sotto un piano di lavoro, assicurarsi che la guida superiore sia stata rimossa per consentire il flusso d'aria intorno al prodotto.

Collegamento elettrico



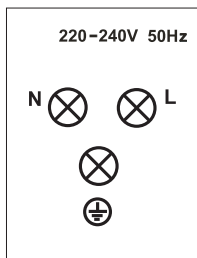
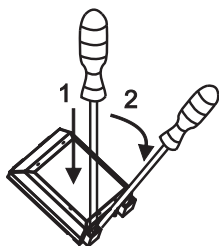
AVVERTENZA

Tutti i lavori elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato e autorizzato. Non devono essere effettuate alterazioni o modifiche intenzionali dell'alimentazione elettrica.

- Prima di stabilire il collegamento, è essenziale verificare se la tensione indicata sulla targhetta corrisponde alla tensione di rete effettiva.
- Il cavo di alimentazione deve essere lungo almeno 1,5 metri.
- È essenziale che il cavo di messa a terra sia installato in modo da essere l'ultimo ad essere estratto in caso di guasto del dispositivo di sicurezza del cavo di rete.
- È importante assicurarsi che il cavo di alimentazione sia posizionato in modo da evitare il contatto con il pannello posteriore del forno, a causa del calore generato durante il funzionamento.
- È essenziale utilizzare un cavo della dimensione corretta, in particolare il tipo HO5VV-F 3 x 1,5 mm². È indispensabile che il cavo di messa a terra sia più lungo degli altri.
- Il dispositivo per la disconnessione dalla rete di alimentazione deve avere una separazione dei contatti in tutti i poli che garantisca la disconnessione completa in condizioni di sovratensione in un cablaggio fisso in conformità alle direttive per il cablaggio.

Collegamento (da effettuare da un elettricista autorizzato)

- Aprire il coperchio del connettore sul retro del dispositivo con il cacciavite fornito in dotazione. Scollegare i due blocchi situati ai lati della parte inferiore del connettore.
- È importante che il cavo di alimentazione sia condotto attraverso il dispositivo di sicurezza per proteggere il cavo di alimentazione dalla disconnessione.
- Una volta fatto ciò, serrare saldamente il dispositivo e chiudere il coperchio del connettore.



Codici cromatici

L = FASE, marrone o nero.

N = NEUTRO, blu o bianco.

⏏ = MESSA A TERRA, verde o giallo verde.

Nota: attenzione al collegamento N corretto.

UTILIZZO

Prima di procedere all'uso

- Rimuovere l'imballaggio e pulire l'interno del forno.
- I raccordi per forno devono essere rimossi e lavati solo con acqua calda e poco detersivo. Attivare la ventilazione nella stanza o aprire una finestra.
- Riscaldare il forno a una temperatura di 250 °C per circa 30 minuti. Rimuovere le macchie e lavare con cura.



ATTENZIONE

Non è raro quando si riscalda il forno per la prima volta che formino fumo e uno strano odore. Si tratta di un fenomeno normale, che dovrebbe scomparire entro circa 30 minuti.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta

1. Collegare il dispositivo.
2. Il dispositivo passa allo stato di standby e viene emesso un segnale acustico per segnalarlo. Il display mostra l'ora predefinita "12:00" e lampeggia.
3. Impostare l'ora corretta con il tasto Aumentare o Diminuire. Premere il tasto Start per confermare o attendere 5 secondi per la conferma automatica.
4. In modalità standby, tenere premuto il tasto di accensione per 2 secondi per accendere il forno. La prima funzione viene selezionata per impostazione predefinita e il display mostra la temperatura e il tempo operativo predefiniti.
5. Dopo aver impostato la funzione, la temperatura e il tempo, premere una volta il tasto Start/Stop per avviare il forno.

Nota: dopo aver impostato l'ora, l'orologio non può essere modificato in modalità standby. Dopo aver selezionato la funzione, premere il tasto della temperatura/del tempo finché non si sente un segnale acustico. Il tempo inizia a lampeggiare sul display e può essere impostato premendo il tasto per aumentare o diminuire. Il dispositivo torna automaticamente in standby quando non viene utilizzato per 10 minuti. L'apparecchio non tornerà automaticamente in modalità standby quando si trova in modalità pausa.

Funzionamento semiautomatico

Con questa modalità è possibile impostare il tempo di cottura del forno. Allo scadere del tempo, il forno smette di funzionare e suona l'allarme.

Impostare il tempo di cottura quando il forno è acceso e in funzione:

1. Quando il forno è impostato in modalità semiautomatica e si preme il tasto "Tempo di cottura" (la spia è sempre accesa al massimo della luminosità), il modulo di visualizzazione del tempo mostra il valore predefinito (00:00) e lampeggia per indicare che l'impostazione della durata è attiva. Il tempo può essere regolato con i tasti per aumentare o diminuire. Premere il tasto Start/Stop per avviare il dispositivo.
2. Quando il forno inizia a funzionare, parte il timer del conto alla rovescia. Il timer diminuisce mentre il forno è in funzione.
3. Quando il conto alla rovescia raggiunge lo 0, i display del tempo e della temperatura lampeggiano e viene emesso un segnale acustico per 120 secondi. Il segnale acustico può essere interrotto premendo un tasto qualsiasi; altrimenti si arresterà automaticamente dopo 120 secondi. Quando termina il segnale acustico, l'interfaccia del display entra in modalità di pausa.

Nota: se si desidera annullare il funzionamento semiautomatico, impostare il tempo su "00:00". Dopo aver annullato l'operazione, il forno funzionerà in base al tempo operativo massimo. Se non si preme alcun tasto per 10 minuti dopo il completamento della cottura, il dispositivo torna in standby.

Funzionamento automatico

Una volta impostata la modalità semiautomatica, premere il tasto "Fine del tempo di cottura". Il modulo di visualizzazione del tempo mostra l'ora corrente e lampeggia. Usare i tasti per aumentare e diminuire per regolare il tempo. Premere il tasto Start/Stop per avviare il dispositivo. Una volta impostato il forno in modalità automatica, l'interfaccia del display del tempo mostrerà il tempo di fine cottura impostato e il tasto "Fine del tempo di cottura" si accenderà con la massima luminosità.

Nota: Dopo il processo di avvio completamente automatico, viene visualizzato il tempo di attesa. Allo scadere di questo tempo, il forno inizierà a funzionare come in modalità semiautomatica. **Esempio:** l'orologio è impostato su 12:00 e la durata è impostata su 30 minuti. L'ora di fine cottura impostata è le 14:00. Quando si attiva la modalità automatica, l'interfaccia del display del tempo mostra le 14:00 e il tasto "Fine del tempo di cottura" si accende. Quando l'ora raggiunge le 13:30, il forno entra in funzione.

Nota:

la fine dell'intervallo del tempo di cottura si ha quando l'ora corrente è inferiore o uguale alla fine del tempo di cottura e superiore o uguale all'ora corrente più 24 ore.

Il termine del tempo di cottura corrisponde all'ora corrente più il tempo di cottura più il tempo di attesa.

Regolazione della temperatura e del tempo

Prima di avviare il programma del forno, è possibile premere il tasto del tempo/ della temperatura per modificare la temperatura e il tempo operativo, se necessario.

1. Dopo aver selezionato la funzione di cottura, viene mostrata la temperatura predefinita. Premere il tasto del tempo/della temperatura. Il display della temperatura inizia a lampeggiare per indicare che è possibile impostare la temperatura. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori per impostare la temperatura. Una volta impostata la nuova temperatura, è possibile avviare immediatamente il processo di conferma oppure selezionare la funzione tempo di cottura per confermare l'impostazione attuale.
2. Quando il forno è in funzione, se si desidera modificare il tempo di cottura o la temperatura, è necessario premere prima il tasto Start/Stop. Dopo l'avvio, premendo il tasto Start/Stop si mette in pausa il forno; in questo momento, tutte le funzioni (temperatura e tempo) sono in pausa e il tasto lampeggia per ricordare che il forno è in modalità di pausa. Il tempo e la temperatura possono quindi essere impostati in base ai passaggi precedenti. Una volta completate le impostazioni, premere il tasto Start/Stop per confermare l'operazione, dopodiché il forno funzionerà secondo i nuovi parametri impostati.

Luce del forno

1. La luce del forno può essere accesa e spenta utilizzando il tasto della luce quando il forno è acceso.
2. Dopo aver attivato la funzione, la luce del forno si accende e si spegne automaticamente dopo un minuto.

Funzione di blocco per i bambini

1. Nello stato di avvio, tenere premuto il tasto del blocco per i bambini per tre secondi per attivarlo. L'operazione è accompagnata da un segnale acustico. Ad eccezione del tasto di accensione e del tasto della luce, gli altri tasti saranno disattivati. L'attivazione o l'annullamento della funzione di blocco per i bambini non influisce sul funzionamento delle funzioni esistenti.
2. Tenere premuto il tasto per tre secondi per annullare la funzione di blocco per i bambini e ripristinare lo stato precedente. Se un tasto non è disponibile quando il blocco per i bambini è attivo, viene emesso un segnale acustico.

Funzione di spegnimento automatico

Ogni modalità ha un tempo operativo massimo e una funzione di spegnimento automatico, come indicato nei criteri seguenti:

Temperatura	Tempo operativo
≤ 120 °C	24 ore
121-200 °C	6 ore
≥ 201 °C	4 ore

Quando si seleziona il tempo di cottura del forno, questo è precedente alla funzione di spegnimento automatico (supponendo che lo spegnimento sia impostato).

Se si imposta una temperatura compresa tra 201 °C e 250 °C e un tempo di cottura di 5 ore, il forno non si spegnerà automaticamente dopo 4 ore e continuerà a funzionare fino al raggiungimento del limite di 5 ore.

FUNZIONI DEL FORNO

Possibili impostazioni della manopola delle funzioni del forno



Elemento inferiore e superiore accesi

Questa funzione utilizza gli elementi riscaldanti superiori e inferiori, creando un forno a convezione naturale.



Elemento inferiore

Si attiva solo l'elemento riscaldante inferiore.



Grill completo (grill)

Questa funzione irradia il calore dal grill. Questa funzione consente di ottenere una temperatura più elevata nella parte superiore del vano cottura, ideale per grigliare grandi porzioni.

Nota: per questa funzione non è possibile impostare il tempo di fine cottura.



Cottura con ventola

Questa funzione di cottura utilizza gli elementi superiore e inferiore e la ventola per distribuire il calore in modo uniforme all'interno del forno.



Luce del forno

Nello stato di avvio, è possibile accendere/spegnere la luce del forno tramite l'apposito tasto.



Ventola + elemento inferiore

Questo programma utilizza sia il riscaldatore inferiore che la ventola. È ideale per determinati tipi di pasticceria e piatti unici.



Fermentare

In modalità fermentazione, la ventola e il elemento inferiore sono attivati.

Nota: la temperatura suggerita è di 35 o 40 °C.

Se la temperatura è superiore al valore limite, la funzione non può essere avviata.



Grill e ventola

Questa funzione utilizza la ventola per far circolare il calore del grill intorno agli alimenti.

- Posizionare la leccarda sulla guida 4 o 5.
- Preriscaldare il grill per 5 minuti prima dell'uso.
- Cuocere sempre con lo sportello del forno chiuso.

Nota: per questa funzione non è possibile impostare il tempo di fine cottura.



Scongellare

Utilizzando la ventola e l'elemento inferiore, questa funzione fa circolare l'aria nel vano del forno, accelerando il processo di scongelamento naturale.



Frittura ad aria

È possibile premere questo tasto per accedere alla modalità di frittura ad aria nello stato di avvio.

Cottura rapida con grill superiore, grill inferiore e ventola posteriore. Utilizzato principalmente per alimenti non fritti.

Menu	Temperatura	Tempo	Posizione del ripiano
Bocconcini di pollo	200 °C	20-25 min.	3
Alette di pollo	200 °C	18-23 min.	3
Filetto di pesce	180 °C	23-27 min.	3
Patatine fritte	200 °C	17-20 min.	4
Anelli di cipolla	200 °C	15-18 min.	4

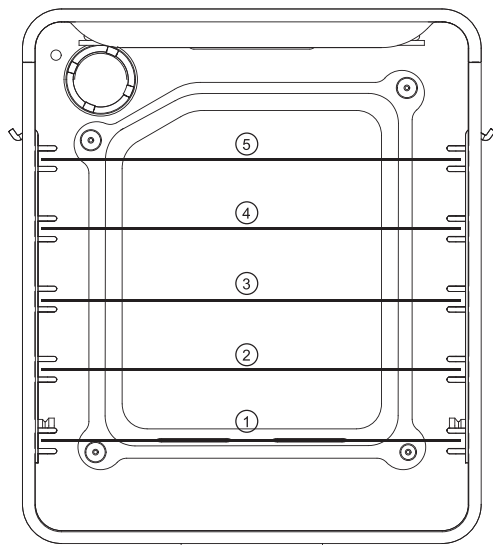
Nota: i consigli di cottura forniti sono approssimativi e possono essere adattati in base al proprio livello di esperienza. Si noti che alcune funzioni includono il riscaldamento ausiliario tramite ventole e altri elementi riscaldanti, che possono raggiungere rapidamente e uniformemente la temperatura impostata.

Installazione del ripiano

I bordi alti del ripiano devono essere spinti all'interno del forno. Una volta installato, il ripiano può essere estratto solo sollevandolo.

Guide del forno

Esistono cinque guide a diversi livelli che possono essere utilizzate con i ripiani e le leccarde del forno (v. figura). Questi livelli sono riportati nelle tabelle di cottura alla fine del manuale. Contare sempre i livelli dal basso verso l'alto.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia e manutenzione corrette del forno possono influire in modo significativo sul funzionamento continuo e privo di guasti del dispositivo.

Prima di iniziare la pulizia, il forno deve essere spento e bisogna assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "0". Non iniziare la pulizia finché il forno non si è completamente raffreddato.

- Il forno dovrebbe essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Far raffreddare completamente il forno prima di pulirlo.
- Non pulire mai il dispositivo con un pulitore a vapore pressurizzato.
- L'interno del forno deve essere lavato solo con acqua calda e poco detersivo.

Nota: per la pulizia e la manutenzione del pannello frontale in vetro non utilizzare prodotti detergenti contenenti materiali abrasivi.

Sostituzione della lampadina del forno

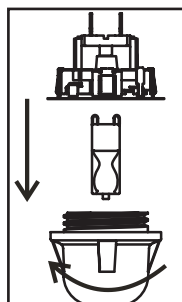
Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione su parti elettriche, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica. Se il forno è stato utilizzato, lasciare raffreddare il vano del forno e gli elementi riscaldanti prima di procedere alla manutenzione.

Sostituzione della lampadina

- Svitare la copertura protettiva. A questo punto si consiglia di lavare e asciugare la copertura di vetro.
- Rimuovere con cautela la vecchia lampadina e inserire quella nuova adatta alle alte temperature (300 °C o 350 °C) con le seguenti caratteristiche: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, attacco G9.
- Riposizionare la copertura protettiva.

IMPORTANTE

- Non utilizzare mai cacciaviti o altri utensili per rimuovere la copertura della lampada. Ciò potrebbe danneggiare lo smalto del forno o il portalampada. Rimuoverla solo a mano.
- Non sostituire mai la lampadina a mani nude, poiché la contaminazione delle dita può causare un guasto prematuro.
- Utilizzare sempre un panno o dei guanti puliti.
- La sostituzione della lampadina non è coperta dalla garanzia.



Nota: 1. La sostituzione della lampadina non è coperta dalla garanzia.

2. La luce del forno è progettata per illuminare il vano e aiutare l'utente a monitorare più facilmente gli alimenti durante la cottura. Non è adatta per altri usi, ad esempio come illuminazione ambientale.

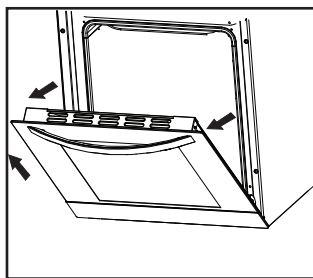
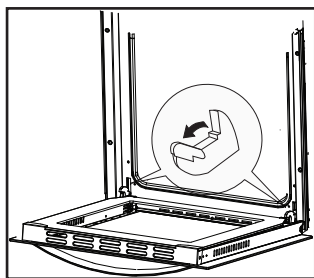
Rimozione dello sportello

Per facilitare l'accesso al vano del forno per la pulizia e la manutenzione, è possibile rimuovere lo sportello.

Per rimuovere lo sportello, prima inclinare verso l'alto il fermo di sicurezza della cerniera. Chiudere delicatamente lo sportello per circa metà, sollevarlo e tirarlo verso di sé.

Per riposizionare lo sportello, seguire la procedura inversa.

Quando si sostituisce lo sportello, assicurarsi che la tacca della cerniera (v. figura) si inserisca nella fessura della cerniera nel telaio del vano. Una volta rimontato lo sportello, ricordarsi di abbassare il fermo di sicurezza. In caso contrario, possono risultare danni alla cerniera durante la chiusura dello sportello.

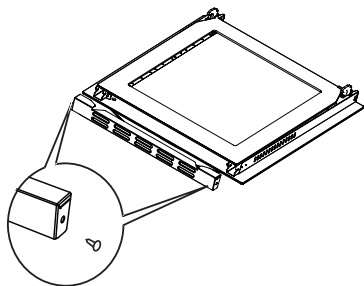


Rimozione dello sportello.

Rimozione del pannello di vetro interno

Rimuovere entrambi gli elementi angolari in alto sullo sportello. Questi possono essere rimossi premendo le linguette contrassegnate dalle frecce su entrambi i lati dello sportello e facendo scorrere gli elementi angolari verso l'esterno.

Sollevare leggermente il bordo del vetro interno e farlo scorrere dalle clip inferiori. A questo punto è possibile rimuovere anche il pannello di vetro centrale. Per riposizionare il vetro, seguire la procedura inversa.



Rimozione del pannello di vetro interno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di emergenza, è necessario:

- Spegnerne tutte le unità operative del forno
- Chiamare il centro di assistenza
- Alcuni guasti minori possono essere risolti facendo riferimento alle istruzioni riportate nella tabella seguente. Prima di chiamare il centro di assistenza ai clienti o il centro di manutenzione, verificare i seguenti punti presentati nella tabella.

Problema	Causa	Azione
Il dispositivo non funziona.	Interruzione dell'alimentazione.	Controllare la scatola dei fusibili di casa; se c'è un fusibile bruciato, sostituirlo con uno nuovo.
	È stata scelta la funzione sbagliata.	Controllare se la manopola delle funzioni o della temperatura è impostata sulla posizione corretta.
L'illuminazione del forno non funziona.	La lampadina è allentata o danneggiata.	Serrare o sostituire la lampadina bruciata (v. "Pulizia e manutenzione")

Codici di errore

Codici di errore	Errore	Possibile causa
E01	Sensore della temperatura assente/a circuito aperto	Se la scheda di controllo rileva l'assenza di un sensore di temperatura, il forno smette di riscaldarsi. La temperatura è inferiore a -10 °C.
E02	Cortocircuito del sensore di temperatura	Viene rilevato un cortocircuito del sensore e il forno smette di riscaldarsi.

Nota: tutte le riparazioni devono essere eseguite da personale qualificato.

TABELLE PER LA COTTURA

Cottura di dolci

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la funzione forno convenzionale o con ventilazione assistita.

Nota bene: i consigli di cottura riportati nelle tabelle seguenti sono approssimativi e possono essere modificati in base all'esperienza personale precedente e alle preferenze culinarie. Se il tipo di torta richiesto non è elencato, fare riferimento a quello più simile.

Forno convenzionale

- La convezione naturale crea una zona di cottura perfetta al centro del forno, ideale per dolci secchi, pane e torte.
- Si consiglia l'uso di pirofile scure, poiché quelle chiare riflettono il calore e la pietanza potrebbe non dorarsi adeguatamente.
- Posizionare sempre le pirofile sui ripiani a griglia. Rimuovere il ripiano solo se si cuoce nella teglia piatta per biscotti fornita con il forno.
- Non mettere la torta in forno finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.

Suggerimenti per la cottura al forno

La torta è cotta completamente?

Forare la torta con uno spiedino di legno nella parte più spessa: se l'impasto non si attacca, la torta è cotta.

La torta si è sgonfiata

Controllare la ricetta. La prossima volta potrebbe essere necessario utilizzare una quantità minore di componenti liquidi. Assicurarsi che vengano rispettati i tempi di miscelazione, soprattutto se si utilizzano miscelatori elettrici, per garantire il raggiungimento della giusta consistenza.

La torta è troppo chiara sul fondo

Per ottenere risultati migliori, si consiglia di utilizzare pirofile più scure. La prossima volta si può anche provare a cuocere a un livello inferiore o utilizzare la funzione di riscaldamento dal basso per terminare il processo di cottura.

La cheesecake è poco cotta

La prossima volta ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.

Nota bene: gli intervalli di temperatura e i tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi. Si consiglia di scegliere la temperatura più bassa all'inizio e di aumentarla nelle fasi successive della cottura, se necessario.

Nota bene: gli intervalli di temperatura e i tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi. Si consiglia di scegliere la temperatura più bassa all'inizio e di aumentarla nelle fasi successive della cottura, se necessario.

Nota:

- Le tabelle indicano l'intervallo di temperatura. Selezionare sempre prima la temperatura più bassa. È sempre possibile aumentare la temperatura nel caso in cui l'alimento necessiti di una maggiore cottura.
- I tempi di cottura sono solo indicativi. Possono variare in base alle caratteristiche individuali.

Tipo di prodotto da forno	Livello	Temperatura (°C) 	Livello	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (in min.)
Impasti dolci					
Torta all'uvetta	3	160-170	3	150-160	55-70
Ciambellone	3	160-170	3	150-160	60-70
Torta ad albero (stampo da crostata)	3	160-170	3	150-160	45-60
Cheesecake (stampo da crostata)	3	180-190	4	160-170	60-80
Torta alla frutta	3	190-200	4	170-180	50-70
Torta alla frutta con glassa	3	180-190	4	160-170	60-70
Pan di Spagna	3	180-190	3	160-170	30-40
Flake cake	4	190-200	4	170-180	25-35
Impasto per torta alla frutta	4	160-170	4	160-170	50-70
Torta alle ciliegie	4	190-210	4	170-200	30-50
Rotolo alla marmellata	4	190-200	4	170-180	15-25
Crostata alla frutta	4	160-170	4	150-160	25-35
Treccia	3	190-210	4	180-210	35-50
Torta di Natale	3	180-190	4	170-200	45-70
Torta di mele	3	190-210	4	170-200	40-60
Pasta sfoglia	3	180-190	4	160-170	40-60

Tipo di prodotto da forno	Livello	Temperatura (°C) 	Livello	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (in min.)
Impasti salati					
Rotolo con pancetta	3	190-200	4	170-180	45-60
Pane	3	200-220	4	180-210	50-60
Panini	3	210-230	4	200-220	30-40
Biscotti					
Pane al cumino	4	180-190	4	160-170	15-25
Biscotti	4	180-190	4	160-170	20-30
Sfoglia danese	4	190-210	4	170-200	20-35
Pasta sfoglia	4	200-210	4	180-200	20-30
Profiterole	4	190-210	4	170-200	25-45
Impasti congelati					
Torta di mele	3	190-210	4	170-200	50-70
Cheesecake	3	190-200	4	170-180	65-85
Pizza	3	210-230	4	200-220	20-30
Patatine al forno	3	210-230	4	200-220	20-35
Patatine fritte al forno	3	210-230	4	200-220	20-35

Arrostire

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la funzione forno convenzionale o con ventilazione assistita.

Consigli per arrostitire

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare teglie smaltate leggere, stoviglie di vetro a prova di forno, pentole di argilla o di ghisa. Coprendo l'arrosto o avvolgendolo in un foglio di alluminio, si preservano i succhi e si mantiene pulito il forno.
- Lasciando l'arrosto scoperto, il tempo di cottura sarà più breve. Gli arrosti di grandi dimensioni possono essere posizionati direttamente sulla griglia all'interno della teglia del forno.

Nota bene: gli intervalli di temperatura e i tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi e variano a seconda del tipo, delle dimensioni e della qualità della carne.

- Arrostitire pezzi di carne di grandi dimensioni può produrre un'eccessiva formazione di vapore e condensa sullo sportello del forno. Questo è normale e non influisce sul funzionamento del forno. Al termine della cottura, pulire accuratamente lo sportello e il vetro del forno.
- L'arrosto deve essere controllato regolarmente e girato a metà cottura.
- Quando si arrostitisce sulla griglia, assicurarsi che la griglia sia posizionata correttamente all'interno della teglia del forno per raccogliere i succhi e il grasso che colano.
- Non lasciare mai l'arrosto a raffreddare nel forno perché potrebbe produrre condensa che a sua volta potrebbe causare la corrosione del forno.

Tipo di carne	Peso	Livello	Temperatura (°C) 	Livello	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (in min.)
Manzo						
Lombo di manzo	1000	3	210-230	3	200-220	100-120
Lombo di manzo	1500	3	210-230	3	200-220	120-150
Arrosto di manzo, al sangue	1000	3	230-240	3	220-230	30-40
Arrosto di manzo, ben cotto	1000	3	230-240	3	220-230	40-50
Maiale						
Arrosto di maiale con cotenna	1500	3	190-200	3	170-180	140-160
Bavetta	1500	3	200-210	3	180-190	120-150
Bavetta	2000	3	190-210	3	170-200	150-180
Lombo di maiale	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Involtilino di carne	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Cotoletta di maiale	1500	3	190-210	3	170-200	100-120
Polpettone arrosto	1500	3	220-230	3	210-220	60-70
Vitello						
Involtilino di vitello	1500	4	190-210	4	170-200	90-120

Tipo di carne	Peso	Livello	Temperatura (°C) 	Livello	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (in min.)
Stinco di vitello	1700	4	190-210	4	170-200	120-130
Agnello						
Costine di agnello	1500	4	200-210	4	180-200	100-120
Spalla di montone	1500	4	200-210	4	180-200	120-130
Cervo						
Costolette di lepre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Spalla di lepre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Prosciutto di cinghiale	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Pollame						
Pollo intero	1200	4	210-220	4	200-210	60-70
Pollo intero	1500	4	210-220	4	200-210	70-90
Anatra	1700	4	190-210	4	170-200	120-150
Oca	4000	4	170-180	4	150-160	180-200
Tacchino	5000	4	160-170	4	140-150	180-240
Pesce						
Pesce intero	1000	4	210-220	4	200-210	50-60
Soufflé di pesce	1500	4	190-210	4	170-200	50-70

Grigliare

- Il calore intenso dell'elemento a infrarossi rende il forno e i suoi accessori estremamente caldi.
Utilizzare guanti da forno e utensili per grigliare adeguati.
- Per evitare di entrare in contatto con il grasso caldo che potrebbe causare lesioni, utilizzare pinze lunghe per la griglia quando si maneggiano gli alimenti grigliati.
- La griglia deve essere sempre sorvegliata. Un calore eccessivo può bruciare rapidamente gli alimenti, con conseguente rischio di incendio.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al grill quando è in funzione.
- La cottura alla griglia è ideale per salsicce, carne, filetti di pesce e bistecche a basso contenuto di grassi, nonché per rosolare o rendere croccanti i piatti.

Suggerimenti per la cottura alla griglia

Si prega di notare:

- La temperatura e i tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi e variano a seconda del tipo, delle dimensioni e della qualità della carne.
- La cottura alla griglia deve essere effettuata con lo sportello del forno chiuso.
- Il grill deve essere preriscaldato per 3 minuti.
- Oliate la griglia prima di posizionarvi gli alimenti per evitare che si attacchino. Posizionare la griglia nella teglia del forno che raccoglierà il grasso e i succhi che colano.
- Girare la carne a metà cottura. Per i pezzi di carne più piccoli basterà girarli una sola volta, mentre per quelli più grandi potrebbe essere necessario girarli più volte. Per maneggiare la carne, utilizzare sempre una pinza appropriata.
- Pulire accuratamente il forno e i suoi accessori dopo ogni utilizzo per garantire la durata del dispositivo.

Tipo di carne	Peso (grammi)	Livello	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (min.)
Carne e salsicce				
2 bistecche di manzo, al sangue	400	6	240	14-16
2 bistecche di manzo, cottura media	400	6	240	16-20
2 bistecche di manzo, ben cotte	400	6	240	20-23

Tipo di carne	Peso (grammi)	Livello	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (min.)
2 filetti di collo di maiale	350	6	240	19-23
2 costolette di maiale	400	6	240	20-23
2 bistecche di vitello	700	6	240	19-22
4 costolette di agnello	700	6	240	15-180
4 salsicce alla griglia	400	6	240	9-14
1 pollo, tagliato a metà	1400	4	240-250	18-33 (un lato) 23-28 (l'altro lato)
Pesce				
Filetti di salmone	400	5	240	19-22
Pesce al cartoccio	500	5	230	10-13
Tostare				
4 fette di pane bianco	200	6	240	1,5-3
2 fette di pane integrale	200	6	240	2-3
Panino tostato	600	6	240	4-7
Carne/pollame				
Pollo	1000	4	180	60-70
Arrosto di maiale	1500	4	160-180	90-120
Collo di maiale	1500	4	160-180	100-180
Stinco di maiale	1000	4	160-180	120-160
Arrosto di manzo	1500	4	190-200	40-80

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

Informazioni ai sensi di 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047816		
Tipo di forno	Forno elettrico domestico		
Massa del dispositivo	M	26	kg
Numero di vani	1		
Fonte di calore per vano (elettricità o gas)	Elettricità		
Volume per vano	V	49	L
Consumo di energia (elettricità) necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità convenzionale per vano (energia elettrica finale)	EC vano elettrico	0,79	kWh/ciclo
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità di ventilazione forzata per vano (energia elettrica finale)	EC vano elettrico	0,72	kWh/ciclo
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno a gas riscaldato durante un ciclo in modalità convenzionale per vano (energia a gas finale)	EC - vano a gas	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno a gas riscaldato durante un ciclo in modalità di ventilazione forzata per vano (energia a gas finale)	EC - vano a gas	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Indice di efficienza energetica per vano	Vano EEI	94,96	

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@electronic-star.de



KLARSTEIN